四庫全書

薈要

〖子部〗

乾隆御覽本

四庫全書薈要

子部 第十一册

Z121.5
CH1
61

吉林人民出版社

浙江大学图书馆

ZJU001016169

齊民要術

〔魏〕賈思勰撰

欽定四庫全書卷首

欽定四庫全書總目

子部

齊民要術卷一

二

臣王杰詳校

詳校官主事臣陳木

齊民要術

提要

臣等謹案齊民要術十卷後魏高平太守賈思勰撰自序稱起自耕農終於醯醢資生之業靡不畢書凡九十二篇今本乃終于五穀果菰非中國物者自序又稱商賈之事闕而不錄今本貨殖一篇乃在第六十二莫知其義中第三十篇為雜說而卷端又列標說數條不入篇數一名再見于例殊乖其詞亦鄙俗不類疑後人所竄入然陳振孫書錄解題稱其治生之道不仕則農為名言則宋本已有之未能詳也思勰序不言作註亦不云有音本句下之註有似自作然多引及顏師古者考文獻通考載李燾孫氏要術音義解釋序曰奇字錯見往往艱讀今運使秘丞孫公

為音義解釋畧備則今本之註蓋孫氏之書

而其名不可考耳錢曾讀書敏求記云嘉靖

甲申刻齊民要術于湖湘首卷簡端周書曰

云云原係細書夾註今刋作大字毛晉津逮

秘書亦然今以第二篇至六十篇之例推之

其說良是則又以孫氏之註為思勰之書矣

蓋書多奇字自王世貞已費檢核輾轉訛脫

固有所不免也乾隆四十二年正月恭校上

總纂官臣紀昀臣陸錫熊臣孫士毅

總校官臣陸費墀

齊民要術自序

蓋神農為耒耜以利天下堯命四子敬授民時舜命后

稷食為政首禹制土田萬國作乂殷周之盛詩書所述

要在安民富而教之管子曰一農不耕民有饑者一女

不織民有寒者倉廩實知禮節衣食足知榮辱丈人曰

四體不勤五穀不分孰為夫子傳曰人生在勤勤則不

匱語曰力能勝貧謹能勝禍蓋言勤力可以不貧謹身

可以避禍故李悝為魏文侯作盡地利之教國以富彊

秦孝公用商君急耕戰之賞傾奪鄰國而雄諸侯淮南

子曰聖人不恥身之賤也愧道之不行也不憂命之長

短而憂百姓之窮是故禹治水以身解於陽盱之河

湯由苦旱以身禱於桑林之祭神農憔悴堯瘦臞舜黎

黑禹胼胝由此觀之則聖人之憂勞百姓亦甚矣故自

天子以下至於庶人四肢不勤思慮不用而事治求贍

者未之聞也故田者不彊囷倉不盈將相不彊功烈不

成仲長子曰天為之時而我不農穀亦不可得而取之

青春至焉時雨降焉始之耕田終之簠簋惰者釜之勤者鍾之矧夫不為而尚乎食也哉譙子曰朝發而夕異宿勤則菜盈傾筐且苟有羽毛不織不衣不能茹草飲水不耕不食安可以不自力哉鼂錯曰聖王在上而民不凍不饑者非耕而食之織而衣之為開其資財之道也夫寒之於衣不待輕煖饑之於食不待甘旨饑寒至身不顧廉恥一日不再食則饑終歲不製衣則寒夫腹饑不得食體寒不得衣慈母不能保其子君亦安得以有民夫珠玉金銀饑不可食寒不可衣粟米布帛一日不得而饑寒至是故明君貴五穀而賤金玉劉陶曰民可百年無貨不可一朝有饑故食為至急陳思王曰寒者不貪尺玉而思短褐饑者不願千金而美一食千金尺玉至貴而不若一食短褐之惡者物時有所急也誠哉言乎神農倉頡聖人者也其於事也有所不能矣故趙過始為牛耕實勝耒耜之利蔡倫立意造紙豈方縑牘之煩且取壽昌之常平倉桑弘羊之均輸法益國利民不朽之術也諺曰智如禹湯不如常耕是以樊遲請學稼孔子答曰吾不如老農然則聖賢之智猶有所未達而況於凡庸者乎猗頓魯窮士聞陶朱公富問術焉告之曰欲速富畜五牸乃畜牛羊子息萬計九真廬江不知牛耕每致困乏任延王景乃令鑄作田器教之墾闢歲歲開廣百姓充給燉煌不曉作耬犁及種人牛功力既費而收穀更少皇甫隆乃教作耬犁所省傭力過半得穀加五又燉煌俗婦女作裙寧縮如羊腸用布一疋隆又禁改之所省復不貲民充為桂陽令俗不種桑無蠶織絲麻之利類皆以麻枲頭貯衣民惰窳少蠶履足乡剖裂血出盛冬皆然火燎炙充教民益種桑柘養蠶織履復令種苧麻數年之間大賴其利衣履溫煖今江南知桑蠶織履皆充之教也五原土宜麻枲而俗不知績織民冬月無衣積細草臥其中見吏則衣草而出崔寔為作紡績織紝之具以教民得免寒苦安在不教乎黃霸為潁川使郵亭鄉官皆畜雞豚以贍鰥寡貧窮

者及務耕桑節用殖財種樹蔬寡孤獨有死無以葬者鄉部書言霸昇為區處某所大木可以為棺某亭豚子可以為祭吏往皆如言龔遂為渤海勸民務農桑令口種一樹榆百本薤五十本葱一畦韭家二母彘五母雞民有帶持刀劒者使賣劒買牛賣刀買犢曰何為帶牛佩犢春夏不得不趣田畝秋冬課收斂益畜果實菱芡吏民皆富實召信臣為南陽好為民興利務在富之躬勸耕農出入阡陌止舍鄉亭稀有安居時行視郡中水泉開通溝瀆起水門提閼凡數十處以廣溉灌民得其利畜積有餘禁止嫁娶送終奢靡務出於儉約郡中莫不耕稼力田吏民親愛信臣號曰召父童恢為不其令率民養一豬雌雞四頭以供祭祀買棺木顏棐為京兆乃令整阡陌樹桑果又課以閒月取材使得轉相告戒教匠作車又課民無牛者令畜豬投貴時賣以買牛始者民以為煩一二年間家有丁車大牛整頓豐足王丹家累千金好

施與周人之急每歲時伏臘饗遺酒肉及交友有吉凶之禮則為之賦斂以佐其費有餘則以收貧窮之親戚鄉閭故能有施於人而家常富也仲長子曰叢林之下為倉庾之場者此君長所用心也是以太公封而斥鹵播嘉穀鄭白成而關中無饑年孟食魚鱉而數澤之形可見觀草木而肥墝之勢可知又曰稼穡不修桑果不茂畜產不肥鞭之可也柂落不完垣牆不牢掃除不淨笞之可也此督課之方也且天子親耕皇后親蠶況夫田父而懷窳惰乎李衡於武陵龍陽汎洲上作宅種甘橘千樹臨卒敕兒曰吾州里有千頭木奴不責汝衣食歲上一疋絹亦可足用矣吳末甘橘成歲得絹數千疋恒稱太史公所謂江陵千樹橘與千戶侯等者也樊重欲作器

物先種梓漆時人嗤之然積以歲月皆得其用向之笑者咸求假焉此種殖之不可已也諺曰一年之計莫如種穀十年之計莫如樹木此之謂也書曰稼穡之艱難孝經曰用天之道因地之利論語曰百姓不足君孰與足漢文帝曰朕為天下守財矣安敢妄用哉孔子曰居家理故治可移於官然則家猶國國猶家是以家貧思良妻國亂思良相其義一也夫財貨之生既艱難矣用之又無節凡人之性好懶惰矣率之又不篤加以政令失所水旱為災一穀不登齒腐相繼古今同患所不能止也嗟乎且饑者有過甚之願渴者有兼量之情既飽而後輕食既煖而後輕衣或由年穀豐穰而忽於蓄積或由布帛優贍而輕於施與窮窘之來所由有漸故管子曰桀有天下而用不足湯有七十里而用有餘天非獨為湯雨菽粟也蓋言用之以節仲長子曰鮑魚之肆不自以氣為臭四夷之人不自以食為異生習然也居積習之中見生然之事孰自知也斯何異蓼中之蟲而不知藍之甘乎今采摭經傳爰及歌謠詢之老成驗之行事起自耕農終於醯醢資生之業靡不畢書號曰齊民要術凡九十二篇分為十卷卷首皆有目錄於文雖煩尋覽差易其有五穀果蓏非中國所植者存其名目而已種植之法蓋無聞焉捨本逐末賢哲所非日富歲貧饑寒之漸故商賈之事闕而不錄花草之流可以悅目徒有春花而無秋實丈諸浮偽蓋不足存鄙意曉示家童未敢聞之有識故丁寧周至言提其耳每事指斥不尚浮辭覽者無或嗤焉

雜說

夫治生之道不仕則農若昧於田疇則多匿乏只如稼穡之利雖未逮於老農規畫之間竊自同於后稷所為之術條例後行

凡人家營田須量已力寧可少好不可多惡假如一犋牛總營得小畝三頃據齊地大畝一頃三十五畝也每年一易必須頻種其雜田地即是來年穀資欲善其事先利其器悅以使人忘其勞且須調習器械務令快利秣飼牛畜常須肥健撫恤其人常遣歡悅觀其地勢乾濕得所凡秋收了先耕蕎麥地次耕餘地務遣深細不得趁多看乾濕隨時蓋磨著切見世人耕了仰著土塊並待孟春蓋若冬乏氷雪連夏亢陽徒道秋耕不堪下種無問耕得多少皆須旋蓋磨如法如一犋牛兩箇月秋耕計得小畝三頃經冬加料餧至十二月內即須排比農具使足一入正月初未開陽氣上即更蓋所耕得地一遍凡田地中有良有薄者即須加糞糞之其踏

盛時納種以次種大豆油麻等田然後轉所糞得所耕五六遍每耕一遍蓋兩遍最後蓋三遍還縱橫蓋之候昏房心中下黍種無問穀小畝一升下子則稀稊得所候黍粟苗未與壠齊即鋤一遍黍與壠齊即鋤一遍遍候未蠶老畢報鋤第三遍如無力即止如有餘力秀後更鋤第四遍油麻大豆並鋤兩遍止亦不厭早鋤穀第一遍耕科定每科只留兩莖更不得留多每科相去一尺兩壠頭空務欲深細第一遍鋤未可全深第二遍

唯深是求第三遍較淺於第二遍第四遍較淺

凡蕎麥五月耕經三十五日草爛得轉並種耕三遍立秋前後皆十日內種之假如耕地三遍即三重著子下兩重子黑上頭一重子白皆是白汁滿似如農即須收刈之但對梢相答鋪之其白者日漸盡變為黑如此乃為得所若待上頭總黑半已下黑子盡總落矣其所糞種黍地亦刈黍子即耕兩遍熟蓋下糠麥至春鋤三遍止

凡種小麥地以五月內耕一遍看乾濕轉之耕三遍為度亦秋社後即種至春能鋤得兩遍最好

凡種麻地須耕五六遍倍蓋之以夏至前十日下子亦鋤兩遍仍須用心細意抽拔全稠鬧細弱不堪留者即去却一切但依此法除蟲災外小旱不至全損何者緣蓋磨數多故也又鋤耨以時諺曰鋤頭三寸澤此之謂也堯湯旱澇之年則不敢保雖然此乃常式古人云耕鋤不以水旱息功必獲豐年之收如去城郭近務須多種瓜菜茄子等且得供家有餘出賣只、如十畝之地灼然良沃者選得五畝二畝半種葱二畝半種諸雜菜似邵平者種瓜蘿蔔其菜每至春二月內選良沃地二畝熟種葵萵苣作畦栽蔓菁收子至五月六月拔諸菜先熟者並須勝裹亦收子訖應空閑地種蔓菁萵苣蘿蔔等看稀稠鋤其科至七月六日十四日如有車牛盡割賣之如自無車牛輸與人即取地種秋菜葱四月種蘿蔔及葵六月種蔓菁七月種芥八月種瓜二月種如擬種瓜四畝留四月種並鋤十徧蔓菁芥子並鋤兩徧葵蘿蔔鋤三遍葱但培鋤四徧白豆小豆一時種齊熟且免摘角但能依此方法即萬不失一

齊民要術卷一

後魏　賈思勰　撰

耕田第一

收種第二

種穀第三

耕田第一

周書曰神農之時天雨粟神農遂耕而種之作陶冶斤斨爲耒耜鉏耨以墾草莽然後五穀興助百果藏實世本曰倕作耒耜倕神農之臣也呂氏春秋曰耜博六寸

爾雅曰斪謂之定揵爲舍人曰斪鉏也一名定纂文曰養苗之道鉏不如耨耨不如劃劃柄長三尺及廣二寸以劃地除草許慎說文曰耒手耕曲木也耜耒端木也斲斫也齊謂之錡基一曰斤柄性自曲者也田陳也樹穀曰田象形從口從十阡陌之制也耕種也從耒井聲一曰古者井田劉熙釋名曰田填也五穀填滿其中犁利也利發土絶草根耨似鉏以薅禾也斲誅也主以誅鉏根株也凡開荒山澤田皆七月艾艾之草乾即放火至春而開墾其林木大者劉烏更切殺之葉死不扇便任耕種二歲後根枯莖朽以火燒之耕荒畢以鐵齒鏑楱祖侯切再徧杷之漫擲黍穄勞郎到切亦再徧明年乃中爲穀田凡耕高下田不問春秋必須燥濕得所爲佳若水旱不調寧燥不濕燥雖耕堀一經得雨地則粉解濕耕墅塔棚洛數年不佳諺曰

濕耕澤鋤不如歸去言無益而有損濕耕者白背速鏑楱之亦無傷否則大惡也春耕尋手勞古曰發今曰勞說文曰耨耕也摩田器今人亦名勞曰摩勞也秋耕待白背勞秋乡風若不尋勞地必虛燥秋田墝瘠長恕切實濕勞令地硬諺曰耕而不勞不如作暴蓋言澤難遇喜天時故也桓寬鹽鐵論曰茂木之下無豐草大堤之間無美苗凡秋耕欲深春夏欲淺犁欲廉勞欲再犁廉耕細牛復不疲再勞地熟旱亦保澤也秋耕菴一感反青者爲上此至冬月青草復生者其美與小豆同也初耕欲深轉地欲淺耕不深地不熟轉不淺動生土也管茅之地宜縱牛羊踐之踐則根浮七月耕之則死非七月復生矣凡美田之法綠豆爲上小豆胡麻次之悉皆五六月中穮美懿反漫掩也種七月八月犁菴殺之爲春穀田則畝

收十石其美與蠶矢熟糞同凡秋收之後牛力弱未及即秋耕者穀黍稭粱秫芟古末反之下即移羸速鋒之地恒潤澤而不堅硬乃至冬初嘗得耕勞不患枯旱若牛力少者但九月十月一勞之至春摘湯歷反種亦得禮記月令曰孟春之月天子乃以元日祈穀于上帝鄭玄注曰謂上辛日郊祭天春秋傳曰春郊祀后稷以祈農事是故啟蟄而郊社而后耕上帝太微之帝乃擇元辰天子親載耒耜帥三公九卿諸侯大夫躬耕帝籍元辰蓋郊後吉辰也帝籍為天神是月也天氣下降地氣上騰天地和同草木萌動此陽氣蔇達可耕之候也農書曰土長昌掇陳根可拔耕者急發也命田司司謂田畯主農之官善相丘陵阪險原隰土地所宜五穀所殖以教道民田事既飭先定準直農乃不惑仲春之月耕者少舍乃修闔扇舍猶止也蟄虫啟户耕事少閒而治門户用木曰闔用竹葦曰扇無作大事以妨農事孟夏之月勞農勸民無或失時重力勞之命農勉作無休於都急趣農也王居明堂禮曰無宿於國也季秋之月蟄虫咸俯在内皆墐其户墐謂塗閉之此避殺氣也孟冬之月天氣上騰地氣下降天地不通閉塞而成冬勞農以休息之黨正屬民飲酒正齒位是也仲冬之月土事無作慎無發蓋無發室屋地氣沮泄是謂發天地之房諸蟄則死必疾疫夫陰用事尤重閉藏案今世有十月十一月耕者匪直逆天道害蟄虫亦無膏潤收必薄少也季冬之月命田官告人出五種命田官告民出種大寒過農事將起也命農計耦耕事修耒耜具田器耜者耒之金耜廣五寸田器銚基之屬是月也日窮于次月窮于紀星迴于天數將幾終言日月星辰運行至此月皆匝於故舍也紀猶舍也歲且更始專而農民毋有所使而猶汝也言專一汝農民之心令人預有志於辦稼之事不可徭役則志散失其業也孟子曰士之仕也猶農夫之耕也趙岐注曰言仕之為急若農夫不可不耕魏文侯曰民春以力耕夏以鎒耘秋以收斂雜陰陽書曰亥為天倉耕之始呂氏春秋曰冬至後五旬七日菖生菖者百草之先生也於是始耕高誘注曰菖蒲水草也淮南子曰耕之為事也勞織之為事也擾擾勞之事而民不舍者知其可以衣食也人之情不能無衣食衣食之道必始於耕織之物若耕織始初甚勞終必利也衆又曰不能耕而欲黍梁不能織而喜縫裳無其事而求其功難矣氾勝之書

曰凡耕之本在於趣時和土務盡澤早鋤穫春凍解地氣始通土一和解夏至天氣始暑陰氣始盛土復解夏至後九十日晝夜分天地氣和以此時耕田一而當五名曰膏澤皆得時功春地氣通可耕堅硬強地黑壚土輒平摩其塊以生草草生復耕之天有小雨復耕和之勿令有塊以待時所謂強土而弱之也春候地氣始通椓橛木長尺二寸埋尺見其二寸立春後土塊散上没橛陳根可拔此時二十日以後和氣去即土剛以此時耕一而當四和氣去耕四不當一杏始華榮輒耕輕土弱土望杏花落復耕耕輒耰之草生有雨澤耕重耰之土甚輕者以牛羊踐之如此則土強此謂弱土而強之也春氣未通則土歷適不保澤終歲不宜稼非蓩不解慎無早耕須草生至可種時有雨即種土相親苗獨生草穢爛皆成良田此一耕而當五也不如此而旱耕塊硬苗穢同孔出不可鋤治反為敗田秋無雨而耕絶土氣土堅垎名曰腊田及臧冬耕泄陰氣土枯燥名曰

脯田脯田與脂田皆傷田二歲不起稼則一歲休之凡麥田常以五月耕六月再耕七月勿耕謹摩平以待種時五月耕一當三六月耕一當再若七月耕五不當一冬雨雪止輒以耰之掩地雪勿使從風飛去後雪復耰之則立春保澤凍蟲死來年宜稼得時之和適地之宜田雖薄惡收可畝十石崔寔四民月令曰正月地氣上騰土長冒橛陳根可拔急菑強土黑壚之田二月陰凍畢澤可菑美田緩土及河渚水處三月杏華盛可菑沙白輕土之田五月六月可菑麥田崔寔政論曰武帝以趙過為搜粟都尉教民耕殖其法三犁共一牛一人將之下種挽耬皆取備焉曰種一頃用種二十五畝其縣絶如此今遼東耕犁轅長四尺迴轉相妨既用兩牛兩人牽之一人將耕一人下種二人挽耬凡用兩牛六人一日總

迭西猶用長轅犁兩脚耬長轅耕平地尚可於山澗之間則不任用且迴轉至難費力未若齊人蔚犁之柔便也兩脚耬種壠被亦不如一脚耬之得中也

收種第二

楊泉物理論曰梁者黍稷之總名稻者乃粳之總名菽者衆豆之總名三穀各二十種為六十蔬果之實助穀各二十凡為百種故詩曰播厥百穀也

凡五穀種子浥鬱則不生生者亦尋死種雜者禾則早晚不均春復減而難熟糶賣以雜糅見疵炊爨失生熟之節所以特宜存意不可徒然粟黍穄粱秫常歲別收選好穗純色者劁才彫反刈高懸之至春治取別種以擬明年種子種其家田所須種子多少種之其別種種子當須加鋤加鋤多則秀也先治而別埋先治場淨不雜埋又勝器盛還以所舂簸草穀害不爾必有異苗雜之患將種前二十許日開出水洮秕浮去則無秀即曝令燥種之依周官相地所宜而糞種之氾勝之術曰蚕馬牛羊之矢雜鳥鼠之糞和合均調以溲種子土化之法以物地相其宜而為之種鄭玄注曰土化之法化之使若氾勝之術也以物地占其形色為之種黃白宜以種禾之屬凡豞種騂剛用牛赤緹用羊墳壤用麋渭澤用鹿鹹瀉用狟勃壤用狐埴壚用豕彊鬣用黃輕�keyboard用犬此草人職鄭玄注曰

凡所以糞種者皆謂煮取汁也赤緹綠色也渭澤故水處也瀉鹵也狟貓也勃壤粉解者埴壚黏疏者強鬣強堅也騂剛者土剛強也鄭司農云用牛以牛骨汁漬其種也謂之糞種墳壤多蚕鼠土壤白色黃麻也玄謂墳壤潤解也

淮南術曰從冬至日數至來年正月朔日五十日者民食足不滿五十日者日減一斗有餘日日益一斗氾勝之書曰種傷濕鬱熱則生蟲也取麥種候熟可獲擇穗大彊者斬束立場中之高燥處曝使極燥無令有白魚有輒揚治之取乾艾雜藏之麥一石艾一把藏以瓦器竹器順時種之則收常倍取禾種擇高大者斬一節下把懸高燥處苗則不敗欲知歲所宜以布囊盛粟等諸物種平量之埋陰地冬至後五十日發取量之息最多者歲所宜也崔寔曰平量五穀各一升小罌盛埋垣北牆陰下餘法同上師曠占術曰杏多實不蟲者來年秋禾善五木者五穀之先欲知五穀但視五木擇其木盛者來年多種之萬不失一也

種穀第三 稗附

種穀　粟也名粟穀者五穀之總名非止謂粟也然今人專以稷為穀望俗名之耳爾雅曰粱稷也說文曰粟嘉穀實也從鹵從米鹵象其垂穗之形米象其粒形有赤粟白粟黃粟有張公斑有含黃有蒼背稷有雪白粟亦名白粟又有白藍下竹頭青白逮麥擢石精狗蹯之名種云郭璞注爾雅曰今江東呼粟為粱孫炎曰稷粟也按今世粟名多以人姓字為名目亦有觀形立名亦有會義為名聊復載之云耳米穀高居黃劉猪獅道愍黃胎穀黃雀懊惱黃續命黃百日糧有起婦黃辱稻糧奴子塲音加支穀焦金黃鶏鴨合履今一名麥爭場此十四種早熟耐旱免蚤眙谷黃辱稻糧二種味美今墮車下馬看白羹羊懸蛇赤尾龍虎黃雀民湊馬洩韁劉猪赤李谷黃河摩糧東海黃石駒歲青莖青黑好黃陌南木隈隄黃米黃癡指張黃兔肚青惠日黃寫風赤一睨黃山雚頃黨黃此二十四種穗皆有毛耐風免雀暴一睨黃一種易舂實珠黃俗得白張鄰黃白雚谷鉤千黃張囓白耿虎黃都奴赤茄蘆黃薰猪赤魏典黃白莖青竹根黃調母梁磊碨黃劉沙白慴延黃赤梁穀靈忽黃獵尾青續得黃得容青孫延黃猪矢青煙薰黃樂婢青平壽黃鹿橛白雚折作黃稂穇阿居黃赤巴梁鹿蹄黃鉞狗倉可憐黃米谷鹿橛青阿返此三十八種中租大穀白雚穀調母梁二種味美擇谷青阿居黃猪矢青有二種味惡黃穇穇樂婢青二種易舂谷水黑穀忽泥青衝天棒雄子青鴟腳穀鴈頭青攪堆黃青子規此十種晚熟耐蟲災則盡矣○駏䳭民臥反晛奴見反雚扭左反閱劊怪反

凡穀成熟有早晚苗稈有高下收實有多少質性有強弱米味有美惡粒實有息耗早熟者苗短而收多晚熟者苗長而收少強苗者短黃穀之屬是也弱苗者長青白黑者是也收少者美而耗收多者惡而息也

地勢有良薄良田宜種晚薄田宜種早良地非獨宜晚早亦無害薄地宜早晚必不成實也

順天時量地利則用力少而成功苗以避風霜澤田種弱苗以求華實也

多任情返道勞而無獲入泉伐木登山求魚手必虛迎風散水逆坂走丸其勢難凡

穀田菉豆小豆底為上麻黍胡麻次之蕪菁大豆為下常見瓜底不減菉豆本既不論鄰復穿之

良地一畝用子五升薄地三升此為

種者為植禾四月五月種者為稺禾二月上旬及麻菩植穀晚田加種也

種者為上時三月上旬及清明節桃始花為音倍音勃

楊生種者為上時三月上旬及清明節桃始花為穀田必須歲易楓子則秀多而收薄矣楓葉則秀多而收

中時四月上旬及棗葉生桑花落為下時歲道宜晚者戶絹切

五月六月初亦得凡春種欲深宜曳重撻夏種欲淺直二月三月

置自生春氣冷生遲不曳撻則根虛雖生鰥死夏氣熱而生速曳撻遇雨必堅塔其春澤多者或亦不須撻必欲撻者宜須待白背濕撻令地堅硬故也

接濕種遇大雨待歲生小雨不接濕無以生禾苗大雨不待白背濕輒則令苗瘦歲若

凡種穀雨後為佳遇小雨宜

早晚相雜防歲道有所宜

有閏之歲節氣近後宜晚田然大率盛者先鋤一遍然後納種乃佳也

春若遇旱秋耕之地得仰壟待雨春耕者不中也

夏若仰壟匪直盪汰不生兼與草歲俱出凡田欲

欲早早田倍多於晚早田淨而易治晚者蕪蔵難出其穀皮薄米實而多晚收任多少從蔵所宜非關早晚然早穀皮厚米少而虛也

苗生如馬耳則鎡鋤諺曰欲得穀馬耳鎡初角切

稀鎡之處鋤而補之用功盖不足信利益動能百倍

凡五穀唯小鋤為良小鋤者非直省功穀亦倍勝大鋤

良田率一尺收言大稀大概之收皆均平也

薄地尋壠嚼之不耕故

苗出壠則深鋤鋤不厭數周而復始勿以無草而輟停鋤者非止除草乃地熟而實多糠薄米息鋤得十徧便得八米也

春鋤起地夏為除草故春鋤不用觸濕亦無嫌春苗既淺除未覆地濕鋤則地堅夏苗陰厚地不見日故雖濕亦無害矣管子曰農寒耕而熱耘芸除草也

苗既出壟每一經雨白背時輒以鐵齒鎒縱橫杷而勞之杷法令人坐上數以手斷去草草塞齒則傷苗如此令地軟易鋤省力中鋒止

不壅本苗深穀草益實然令地堅硬乏澤難耕鋤得五徧已上不須耩耩必欲耩者刈穀之後即鋒下令突起則潤澤易耕

凡種欲牛遲緩行種人令促步以足躡壠底牛遲則子勻足蹂則苗茂足跡相接者亦不可

雨則生耳

凡五穀大判上旬種者全收中旬中收下旬下收雜陰陽書曰禾生於秀秀後六十日成禾生於寅壯於丁午長於丙老於戌死於申惡於壬癸忌於乙丑凡種五穀以生長壯日種者多實老惡死日種者收薄以忌日種者敗傷又用成收滿平定日為佳汜勝之書曰小豆忌卯稻麻忌辰禾忌丙黍忌丑秫忌寅未小麥忌戌大麥忌子大豆忌申卯凡九穀有忌日種之不避其忌則多傷敗此非虛語也其自然者燒黍穄則害瓠史記曰陰陽之家拘而多忌止可知其梗槩不可委曲從之諺曰以時及澤為上策也

禮記月令曰孟秋之月修宮室坏垣牆仲秋之月可以築城郭穿竇窖修困倉鄭玄曰為民當入物當藏也墮曰竇方曰窖按諺曰家貧無所有牆三五堵盖言秋牆堅實土功之時一勞永逸亦貧家之資也

務蓄菜多積聚始為樂冬之備季秋之月農事備收備猶盡也

之月謹盖藏循行積聚無有不斂謂芻米新蒸之屬也

仲冬之月農有不收藏積聚者取之不詰此取收者不罪所以警其主也

尚書考靈曜曰春鳥星昏中以種稷鳥朱鳥也秋虛星

昏中以收斂虛玄拐也莊子長梧封人曰昔予為禾耕而鹵莽反忙補之則其實亦鹵莽而報予芸而滅裂之其實亦滅裂而報予郭象曰鹵莽滅裂輕脫耒畧不盡其分子來年變齊在細反深其耕而熟耨之其禾繁以滋子終年厭飧孟子曰不違農時穀不可勝食趙岐注曰使民得務農不違奪其時則五穀饒足不可勝食也諺曰雖有智慧不如乘勢雖有鎡錤上鎡音下錤不如待時趙岐曰乘勢居富貴之勢鎡錤田器耒耜之屬待時謂農之三時又曰五穀種之美者也苟為不熟不如稊稗夫仁亦在乎熟之而已矣趙岐曰熟成也五穀雖美種之不成不如莠稗之草其實可食為仁不熟亦猶是

淮南子曰夫地勢水東流人必事焉然後水潦得谷行水勢雖東流人必事而通之使得循谷而行也禾稼春生人必加功焉然後五穀遂長高誘曰加功謂芸耕之也遂成也聽其自流待其自生大禹之功不立而后稷之智不用禹決江疏河以為天下興利不能使水西流后稷闢土墾草以為百姓力農然而不能使禾冬生豈其人事不至哉其勢不可也春生夏長秋收冬藏四時不可易也食者民之本民者國之本國者君之本是故人君上因天時下盡地利中用人力是以羣生遂長五穀蕃殖教民養育六畜以時種樹務修田疇滋殖桑麻肥磽高下各因其宜丘陵阪險不生五穀者以樹竹木春伐枯槁夏取果蓏秋蓄蔬食冬伐薪蒸大曰薪小曰蒸以為民資是故生無乏用死無轉屍轉棄也故先王之政四海之雲至而修封疆四海雲至一月也蝦蟇鳴燕降而通路除道矣燕降一月也陰降百泉則修橋梁陰降百泉十月也昏張中則務種穀大火昏中六月也虛中即種宿麥虛九月也昴星中則收斂蓄積伐薪木昴星西方白虎之宿季秋之月收斂蓄積所以應時修備

富貴之勢鎡錤田器耒耜之屬待時謂農之三時又曰五穀種之美者也苟為不熟不如稊稗夫仁亦在乎熟之而已矣趙岐曰熟成也五穀雖美種之不成不如莠稗之草其實可食為仁不熟亦猶是也

淮南子曰夫地勢水東流人必事而通之使得循谷而行也禾稼春生人必加功焉然後五穀遂長高誘曰加功謂芸耕之也遂成也聽其自流待其自生大禹之功不立而后稷之智不用禹決江疏河以為天下興利不能使水西流后稷闢土墾草以為百姓力農然而不能使禾冬生豈其人事不至哉其勢不可也春生夏長秋收冬藏四時不可易也食者民之本民者國之本國者君之本是故人君上因天時下盡地利中用人力是以羣生遂長五穀蕃殖教民養育六畜以時種樹務修田疇滋殖桑麻肥磽高下各因其宜丘陵阪險不生五穀者以樹竹木春伐枯槁夏取果蓏秋蓄蔬食菜食曰蔬穀食曰食冬伐薪蒸大曰薪小曰蒸以為民資是故生無乏用死無轉屍轉棄也故先王之政四海之雲至而修封疆四海雲至一月也蝦蟇鳴燕降而通路除道矣燕降一月也陰降百泉則修橋梁陰降百泉十月也昏張中則務種穀大火昏中六月也虛中即種宿麥虛昏中九月也昴星中則收斂蓄積伐薪木昴星西方白虎之宿季秋之月收斂蓄積所以應時修備

富國利民霜降而樹穀氷泮而求穫欲得食則難矣又曰為治之本務在安民安民之本在於足用足用之本在於勿奪時之本在於省事省事之本在於節欲節止欲貪節欲之本在於反性反其所受於天之所性也未有能搖其本而靜其末濁其源而清其流者也夫日回而月周時不與人游故聖人不貴尺璧而重寸陰難得而易失也故禹之趨時也履遺而不納冠挂而不顧非

爭其先也而爭其得時也呂氏春秋曰苗其弱也欲孤（弱小也苗始生小時欲得孤峙疏數則茂好也）其長也欲相與俱（言相依植不偃仆）其熟也欲相扶（相扶持不傷折）是故三以為族乃多粟（族聚也）吾苗有行故速長弱不相害故速大橫行必得從行必術正者傷良人汜勝之書曰種無期因地為時三月榆莢時雨高地強可種禾薄田不能糞者以原蠶矢雜禾種種之則禾不蟲又取馬骨剉一石以水三石煮之三沸漉去滓以汁漬附子五枚三四日去附子以汁和蠶矢羊矢各等分撓（呼老反攪也）令洞洞如稠粥先種二十日時以漫種如麥飯狀常天旱燥時漫之立乾薄布數撓令易乾明日復漫天陰雨則勿漫六七漫而止慴曝謹藏勿令復濕至可種時以餘汁漫而種之則禾稼不蝗蟲無馬骨亦可用雪汁雪汁者五穀之精也使稼耐旱常以冬藏雪汁器盛埋於地中治種如此則收常倍汜勝之書區種法曰湯有旱災伊尹作為區田教民糞種負水澆稼區田以糞氣為美非必須良田也諸山陵近邑高危傾阪及丘城上皆可為區田區田不耕旁地廣盡地力凡區種不先治地便荒地為之以畝為率令一畝之地長十八丈廣四丈八尺當橫分十八丈作十五町町間分為十四道以通人行道廣一尺五寸町皆廣一尺五寸長四丈八尺尺直橫鑿町作溝溝一尺深亦一尺積穰於溝間相去亦一尺當悉以一尺地積穰不相受令弘作二尺地以積穰種禾黍於溝間夾溝為兩行去溝兩邊各二寸半中央相去五寸旁行相去亦五寸一溝容九株一畝凡六千四百八十株（禾一斗有五萬一千餘粒黍亦少此少許大豆一斗一萬五千餘粒）區種荏令相去三尺胡麻相去一尺區種天旱常澆之一畝常收百斛上農夫區方深各六

寸間相去九寸一畝三千七百區一日作千區區種粟二十粒羙糞一升合土和之畝用種二升秋收區別三升粟畝收百斛丁男長女治十畝十畝收千石歲食三十六石支二十六年中農夫區方九寸深六寸農夫區方九寸深六寸相去二尺一畝五百六十七區用種一升收粟五十一石一日作三百區下農夫區方九寸深六寸相去二尺一畝五百六十七區用種六升收二十八石一日作二百區（彭曰頃不比畝）善謂多惡不如少善也昔兗州刺史劉仁之老成懿德謂子言曰昔在洛陽於宅田以七十步之地域為區田收栗三十六石然則一畝之收有過百石矣少地之家宜遵用也區中草生菱之區間草以剗剗之若以鋤鋤苗長不能耘之者以劒鐮比地刈其草矣氾勝之曰驗美田至十九石中田十三石薄田一十石尹澤取減法神農復加之骨汁羹汁種種對馬骨牛羊猪麋鹿骨一斗以雪汁三斗煮之三沸取汁以漬附子率汁一斗附子五枚漬之五日去附子擣麋鹿羊矢分等置汁中熟撓和之候晏溫又漬曝狀如后穫法旨漬汁乾乃止若無骨煮繰蛹汁和漬如此則以

兩人持長索相對各持一端以縣禾中去霜露日出乃止如此禾稼五穀不傷矣氾勝之書曰稱既堪水旱種無不熟之時又特滋茂盛易生蕪穢良田畝得二三十斛宜種之備凶年稱中有米熟擣取米炊食之不減粟米又可釀作酒（酒甚美釀尤踰黍秫魏武使典農種之頃收二千斛得米三四斗大儉可磨食也若值豐年可以飯牛馬猪羊）蟲食桃者粟貴楊泉物理論曰種作農之本穡農之末本輕而末重前緩而後急稼欲熟收

欲速此良農之務也漢書食貨志曰種穀必雜五種以備災害師古曰歲田有宜及水旱之利也種即五穀謂黍稷麻麥豆也田中不得有樹用妨五穀五穀之田不宜樹果諺曰桃李不言下自成蹊匪直妨耕種損禾苗抑亦惰夫之所休息公令左右沐塗樹之枝其年民被布帛治屋築垣公問於管子曰儀寒室屋漏而不治垣牆壞而不築為之奈何管子對曰沐塗樹之枝此何故管子曰耕桑過能為代田一畝三年而一樹百桑息其下以其不稍也衆鳥居其上而不去今吾沐塗樹之枝日不歸父老拇枝而論終日丁壯者挾丸操彈居其下終方中無尺陰行者疾走父老歸而治產丁壯歸而有業如寇盜之雨所損也還廬樹桑菜如寇盜之至師古曰力謂勤作之也甚恐為風雨所損也還廬樹桑菜如寇盜之至謂促速之甚恐為風雨所損也力耕數耘收穫如寇盜之

畦爾雅曰菜謂之蔬不熟曰饉菜總名也凡草菜可食通名曰蔬案師古曰還繞也菜熟曰茹猶生曰草死曰枯曰瓜瓠果蓏師古曰果實曰蓏張晏曰有核曰果無核曰蓏臣瓚案木上曰果地上曰蓏說文曰在木曰果在草曰蓏許慎注淮南子曰在樹曰果在地曰蓏鄭玄注周官曰果桃李屬蓏瓜瓠屬郭璞注爾雅曰果木子也高誘注呂氏春秋曰有實曰果無實曰蓏宋沈約注春秋元命苞曰木實曰果草實曰蓏張晏曰瓜瓠之傳曰果蓏者物之實殖於疆場張晏曰場師古曰詩小雅信南山云中田有廬疆場有瓜即此謂也雞豚狗彘毋失其時女修蠶織則五十可以衣帛七十可以食肉入者必持薪樵輕重相分班白不提攜師古曰班者謂髮雜色也不提攜者所以優老人也冬民既入婦人同巷相從夜績女工一月得四十五日服虔曰一月之中又得夜半為十五日凡四十五日也必相從者所以省費燎火同巧拙而合習俗師古曰省費燎火之費也燎所以為明火所以為溫也燎力召反董仲舒曰春秋他穀不書至於麥禾不成則書之以此見聖人於五穀最重麥禾也趙過為搜粟都尉過能為代田一畝三甽師古曰甽壟也音古犬反或作畎歲代處故曰代田師古曰代易也古法也后稷始甽田以二耜為耦師古曰併兩耜而耕廣尺深尺曰甽長終畝一畝三甽一夫三百甽而播種於甽中師古曰播布也種為穀子也苗生葉以上稍耨隴草師古曰耨鋤也因隤其土以附苗根隤徒回反師古曰比之詩儗儗盛貌芸音云芋音于儗音擬芸除草也耔附根也言苗稍壯每耨輒附根比盛暑隴盡而根深師古曰能風與旱師古曰能堪耐也故儗儗而盛也其耕耘下種田器皆有便巧率十二夫為田一井一屋故畝五頃鄭玄曰九夫為井三為十二頃故百步為畝漢時二百四十步為畝古千二百畝則得今五頃四畝用耦犁二牛三人一歲之收常過縵田畝一斛以上師古曰縵田謂不甽者也縵莫幹反

善者倍之師古曰善為甽者又過緩田二斛已上過使教田太常三輔蘇林曰太常主諸陵有民故亦課田種大農置功巧奴與從事為作田器二千石遣令長三老力田及里父老善田者受田器學耕稼養苗狀蘇林曰為法意狀也民或苦少牛亡以趨澤師古曰趨讀曰趣趣及也澤雨之潤澤也故平都令光教過以人輓犁師古曰輓引也音挽過奏光以為丞教民相與庸輓犁師古曰庸功也言換功共作也義亦與庸賃同率多人者田日三十畝少者十三畝以故田多墾闢過試以離宮卒田其宮壖地師古曰離宮別處之宮非天子所常居也壖餘也宮壖地謂外垣之內內垣之外也諸緣河壖地廟垣壖地其義皆同守離宮卒閒而無事因令壖地為田也壖地而緣反課得穀皆多其旁田畝一斛以上令命家田三輔公田李奇曰令使也命者教也令離宮卒教其家田公田也韋昭曰命謂爵命者命宮家謂受爵命一爵為公士以上令得田公田便之也師古曰令力成反又教邊郡及居延城韋昭曰居延張掖縣也時有田卒也是後邊城河東弘農三輔太常民皆便代田用力少而得穀多

齊民要術卷二

後魏 賈思勰 撰

黍穄第四

梁秫第五

大豆第六

小豆第七

種麻第八

種麻子第九

大小麥第十 瞿麥附

水稻第十一

旱稻第十二

胡麻第十三

種諸色瓜第十四 茄子附

種瓠第十五

種芋第十六

黍穄第四

爾雅曰秬黑黍秫一稃二米郭璞注云秫亦黑黍但中米異耳孔子曰黍可以為酒廣志云有牛黍有稻尾黍秀成赤黍有秬黍有濕七黃黍有田黍恒云鶯鴿之名穄有赤白黑青黃鶯鴿凡五種按今俗有驪駁反穄者黍之穄熟者一名穄也凡黍穄田新開荒為上大豆底為次穀底為下地必欲熟再轉乃佳若春耕者下種後再勞為良一畝用子四升三月上旬種者為上時四月上旬為中時五月上旬為下時夏種黍穄與植穀同時非夏者大率以椹赤為候諺曰椹厘種黍時燥濕候黃塲始車切種訖一凍樹者凝霜封著木條也假令月三日凍樹還以月三日種黍他皆倣此十月凍樹宜早黍十一月凍樹宜中黍十二月凍樹宜晚黍若從十月至正月皆凍樹者早晚黍悉宜也苗生隴平即宜把不曳撻常記十月十一月十二月凍樹日種之萬不失一

崔氏曰四月蠶入簇時雨降可種黍禾謂之上時夏至先後各二日可種黍蟲食李者黍貴也

梁秫第五

爾雅曰蘜赤苗芑白苗郭璞注曰蘜今之赤粱粟也芑今之白粱粟也皆好穀也捷為舍人曰是伯夷叔齊所食首陽草也廣志曰有具粱解粱有遼東赤粱魏武帝常以作粥爾雅曰粟秫也孫炎曰秫粘粟也廣志曰秫粘粟有赤有白者有胡秫早熟及麥秫及麥說文曰秫稷之粘者案今世有黃粱穀秫桑根林穗天棓秫也

粘粟有赤有白者有胡秫早熟及麥秫及麥說文曰秫稷之粘者案今世有黃粱穀秫桑根林穗天棓秫也

梁秫並欲薄地而稀一畝用子三升半地良多雜尾苗穗穗不成種與晚者不收薄穄味美者亦收薄難舂　雜陰陽書曰黍生于午壯于酉長于戌老于亥死于丑惡于丙午忌于丑寅卯穄忌于未寅孝經援神契云黑墳宜黍麥尚書考靈曜云夏火星昏中可以種黍菽火東方蒼龍之宿四月昏中在南方菽大豆也氾勝之書曰黍種不欲深深則不生畏天露令雨人對持長索棨去其露日出乃止凡種黍覆土鋤治皆如禾法欲疎於禾疎黍雖科而米白且均熟不減更勝疎者氾氏云欲疎於禾其義未聞

欲晚性不零落
早刈損實

大豆第六

爾雅曰戎菽謂之荏菽孫炎注曰戎菽大菽也張揖廣雅曰大豆菽也卑方遂切爾豆豌豆留豆也胡豆豍江豆也廣志曰種小豆一歲三熟榮甘白豆粗大可食救豆亦可食拒豆苗似小豆紫花可為麵生家提建寧大豆有黃落豆有御豆其豆角長有場豆葉可食胡豆有青有黃者本草經云張騫使外國得胡豆今世大豆有白黑二種及長稍牛踐之名小豆有菉赤白三種黃高麗豆黑高麗豆鷰豆大豆類也豌豆類也豆萱豆小豆類也

春大豆次植穀之後二月中旬為上時一畝用子八升三月上旬為中時用子一斗四月上旬為下時用子一斗二升歲宜晚者五六月亦得然稍晚稍加種子地不求熟秋鋒之地即摘種地過熟者苗茂而實少收刈欲晚此不零落刈早損實必須樓下種欲深故豆性強苗深則及澤鋒耨各一鋤不過再葉落盡然後刈葉不盡則難治刈訖則速耕大豆性耐秋不耕則無澤種麥者用麥底一畝用子三升先漫散訖犁細淺畔良救反而勞之旱則棄堅葉落稀則苗莖不高深則土厚不生若澤多者先深耕訖逆佐擲豆然後勞之澤少則否為其泥鬱不生九月中候近地葉有黃落者速刈之葉少不黃必泥鬱刈不速逢風則葉落盡遇雨澤爛不成

雜陰陽書曰大豆生於椵九十日秀秀後七十日熟豆生於申壯於子長於壬老於丑死於寅惡於甲乙忌於卯午丙丁

孝經援神契曰赤土宜菽也

氾勝之書曰大豆保歲易為宜古之所以備凶年也謹計家口數種大豆率人五畝此田之本也三月榆莢時有雨高田可種大豆土和無墝畝五升土不和則益之種大豆夏至後二十日尚可種戴甲而生不用深耕大豆須均而稀豆花憎見日則黃爛而根焦也穫豆之法莢黑而莖蒼輒收無疑其實將落反失之故曰豆熟於場於場穫豆即青莢在上黑莢在下氾勝之區種大豆法坎方深各六寸相去二尺一畝得千六百八十坎其坎成取美糞一升合好土與種相親一畝用種一升用糞十六石八斗豆生五沃之坎三升水坎內豆三粒覆土上勿厚以掌抑之令

六葉鋤之旱者溉之坎三升水丁夫一人可治五畝至秋收一畝中十六石種之上土纔令蔽豆耳

崔寔曰正月可種碑豆二月可種大豆又曰二月昏參夕杏花盛桑椹赤可種大豆謂之上時四月時雨降可種大小豆美田欲稀薄田欲稠

小豆第十

小豆大率用麥底然恐小晚有地者常須兼留去歲穀下以擬之夏至後十日種者為上時一畝用子八升初伏斷手為中時一畝用子一斗中伏以後斷手為下時一畝用子一斗二升中伏以後則晚矣諺曰立秋葉如荷錢猶得豆者指謂宜晚之歲耳不可為常矣熟耕耬下以為良澤乡者耬耩漫擲而勞之如種麻法未生白背之極怪漫擲犁畔次之犢上歷反種為下鋒而不耩鋤不過再葉落盡則刈之葉未盡者難治而易濕也豆角三青兩黃拔而倒豎籠從之生者均熟不畏嚴霜從本至末全無秕減乃勝刈者牛力若少得待春耕亦得犢種凡大小豆生既布葉鋤之大豆小豆不可盡治用鐵齒鎛揍祖構切從橫杷而勞之

雜陰陽書曰小豆生於李六十日秀秀後六十日成成後忌與大豆同

氾勝之書曰小豆不保歲難得椹黑時注雨種畝一升豆生布葉鋤之生五六葉又鋤之大豆小豆不可盡治也古所以不盡治者豆生布葉豆有實盡治之則傷實傷則不成而民盡治故其收耗折也故曰豆不可盡治養美田畝可十石以薄田尚可畝取五石諺曰與他作豆田斯言良美可惜也

龍魚河圖曰歲暮夕四更中取二七豆子二七麻子家人頭髮少許合麻豆著井中呪敕井使其家竟年不遭傷寒辟五方疫鬼

雜五行書曰常以正月旦亦用月半以麻子二七顆赤小豆七枚置井中辟疫病甚神驗

又曰正月七日七月七日男吞赤小豆七顆女吞十四枚竟年無病令疫病不相染

種麻第八

爾雅曰黂枲實枲麻注別二名苓麻母孫炎注曰黂麻子苓苴麻臧子者雀寇曰牡麻無實好肥理一名為枲也

凡種麻用白麻子白麻子為雄麻顏色雄白黯破枯焦無實潤者佳如變黑者衰口含令少時顏色如犒者佳雀寇曰牡麻青白無實兩頭鈍而輕浮

不用故墟故墟亦良有破葉天折之患不任作布也地薄者薆之薆宜熟無小豆底亦得雀寇曰正月裏嘴嘴麻田也耕不厭熟縱橫七徧以上則麻無葉也

易拋子種則節高良田一畝用子三升薄田二升臞則細而不長稀則粗而不皮惡

夏至前十日為上時至日為中時至後十日為下時

麥黃種麻麻黃種麥亦良候也諺曰夏至不沒狗或答曰但雨多濕橐駝又諺曰五月及澤父子不相借言及澤也夏至後者匪惟淺短皮亦輕薄此亦趨時不可失也父子之間尚不相假借而況他人乎

種麻子第九

雀寇曰苴麻麻之有纇者苧麻是也一名黂

耕須再遍一畝用子二升種法與麻同三月種者為上

時四月為中時五月初為下時大率二尺留一科臞則不耕

鋤常令淨荒則少實既放勃拔去雄若未放勃去雄者則不成子實

凡五穀地畔近道者多為六畜所犯宜種胡麻麻子胡麻不勞人鋤

六畜不食麻子科大收此一實足供羹燭之費也

慎勿於大豆地中雜種麻子扇地兩損而收並薄

六月中可於麻子地間散蕪菁子而鋤之擬

露則皮壞也

穫欲淨有葉者易爛漚欲清水生熟合宜濁水則麻黑水少則麻脆生則難剥大爛則不任拽泉不冰凍冬日漚者即為柔明也

齊詩曰菽麻如之何衡從其畝

氾勝之書曰種枲太早則剛堅厚皮多節晚則不堅寧失於早不失於晚穫麻之法穗勃勃如灰拔之夏至後二十日漚枲和如絲

雀寇曰夏至先後各五日可種牡麻有花無實

收其根

雜陰陽書曰麻生於楊或前七十日花後六十日熟種忌四季辰戌丑未戌巳

氾勝之書曰種麻預調和田二月下旬三月上旬傍雨種之麻生布葉鋤之率九尺一樹樹高一尺以蠶矢糞之樹三升無蠶矢以溷中熟糞糞之亦善樹一升天旱以流水澆之樹五升無流水曝井水殺其寒氣以澆之雨澤適時勿澆澆不欲數養麻如此美田則畝五十石及百石薄田尚三十石穫麻之法霜下實成速斫之其樹大者以鋸鋸之

崔寔曰二三月可種苴麻麻之有實者為苴

大小麥第十

爾雅曰大麥穅小麥麩志曰虜水麥其實大麥形有縫稅麥似大麥出涼州旋麥三月種八月熟出西方赤小麥赤而肥出鄭縣語曰湖豬肉鄭稀熟山提小麥至黏弱以貢御有半夏小麥有芒大麥有黑積麥陶隱居本草云大麥為五穀長即今俣麥也一名穞麥似穬麥惟無皮耳穬麥此是今馬食者然則大穬二麥種別名異而世人以為一物謬矣按世有落麥者禿芒是也又有春種穬麥也大小麥皆須五月六月暵地不暵地而種者其收倍薄崔寔曰五月一日蕃麥田也七月一日蕃麥田也

逐犁掩種者佳再倍省種子而科大逐犁埽之亦得然不如作掩耐旱其山田及易生然於鋒鋤亦便穬麥非良地則不須種薄地徒勞種而必不收凡種穬麥高下田皆得用但必須良熟耳高田借擬禾豆自可專用下田也八月中戊社前種者為上時擲者畝用子二升半下戊前為中時用子三升半下戊前為下時用子三升半小麥宜下種歌曰高田種小麥犉穜不成穗男兒在他鄉那得不憔悴八月上戊社前為上時擲者用子一升半中戊前為中時用子二升下戊前為下時用子二升半

三月四月鋒而更鋤鋤麥倍收皮薄麵多而鋒勞各得再遍為良也今立秋前後種者為上時處暑前為中時白露前為下時早種則蟲生蒿艾簇盛之良以蒿法必須日曝令乾及熱埋之多種久居供食者宜作劁才凋切麥倒刈薄布順風放火火既著即以掃箒撲滅仍打之

禮記月令曰仲秋之月乃勸人種麥無或失時其有失時行罪無疑鄭玄注曰麥者接絕續之穀尤宜重之如此者夏蝨不生然惟中作麥飯及麵用

孟子曰今夫麰麥播種而耰之其地同樹之時又同浡然而生至於日至之時皆熟矣雖有不同則地有肥磽雨露之所養人事之不齊也

雜陰陽書曰大麥生於杏二百一十日秀秀後五十日成麥生於亥壯於卯長於辰老於巳死於午惡於戌忌於子丑小麥生於桃二百一十日秀秀後六十日成忌與大麥同蝨食杏者麥貴

種麨麥法以伏為時一名地麵良地一畝用子五升薄田三四升畝收十石

渾蒸曝乾舂去皮米全不碎炊作飧甚滑細磨下絹篩作餅亦滑美然為性多穢一種此物數年不絕耘鋤之功更益劬勞

尚書大傳曰秋昏虛星中可以種麥虛北方玄武之宿八月昏中見於南方

說文曰麥芒穀秋種厚埋故謂之麥麥金王而生火王而死

氾勝之書曰凡田有六道麥為首種種麥得時無不善

夏至後七十日可種宿麥早種則蟲而有節晚種則穗小而少實當種麥若天旱無雨澤則薄漬麥種以酢且故反漿并蠶矢夜半漬向晨速投之令與白露俱下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色傷於太稠稠者鋤而稀之秋鋤以棘柴耧之以壅麥根故諺曰子欲富黃金覆黃金覆者謂秋鋤麥曳柴壅麥根也至春凍解棘柴曳之突絕其乾葉須麥生復鋤之到榆莢時注雨止候土白背復鋤如此則收必倍冬雨雪止以物輒藺麥上掩其雪勿令從風飛去後雪復如此則麥耐旱多實

春凍解耕如土種旋麥麥生根茂盛莽鋤如宿麥

氾勝之區麥種區大小如中農夫區禾收區種凡種一畝用子二升覆土厚二寸以足踐之令種土相親麥生根成鋤區間秋草緣以棘柴律其土壅麥根秋旱則以桑落曉澆之秋雨澤適勿澆之麥凍解棘柴律之突絕去其枯葉區間草生鋤之大男大女治十畝至五月收區一畝得百石以上十畝得千石以上小麥忌戊大麥忌

子除日不中種

崔寔曰凡種大小麥得白露節可種薄田秋分種中田後十日種美田唯耬早晚無常正月可種春麥豍豆盡二月止

青稞麥 治打時稍難惟伏日用碌碡 右每十畝用種八斗與大麥同時熟好收四十石石八九斗麵堪作麨及餅飥甚美磨總盡無麩 鋤一遍佳不鋤亦得

水稻第十一

爾雅曰稌稻郭璞注曰沛國今呼稻為稌廣志云有虎掌稻紫芒稻赤芒稻白米南方有蟬鳴稻七月熟有盡下白稻正月種稷稷訖其根墮復生九月熟青芋稻六月熟累子稻白漢稻七月熟此三稻大而且長米半寸出益州粳有烏粳黑糯青亞白夏之名說文曰穬稻紫墮不黏者粳粳屬風土記曰稻之紫莖縻稻之青穗米皆青白也宇林曰稬世有黃稻黃陸稻青稗稻今年死來年自生曰稬今青稻赤甲稻烏陵稻大香稻小香稻白地稻狐尿稻一年再熟有秫稻秫稻米一名糯米俗云亂米非也有九格秫稉木秫大黃秫常秫馬身秫長江秫惠成秫黃滿秫方滿秫虎皮秫蕎柔秫皆米也

月種者為上時四月上旬為中時中旬為下時先放水稻無所緣惟歲易為良選地欲近上流 地無良薄水清則稻美 三

十日後曳陸軸十遍 遍數惟多為良地既熟淨淘種子 浮者去之秋則生稗 漬經三宿漉出內草篇 規中反 裹之復經三宿芽生長二分一畝三升擲三日之中令人驅鳥苗長七八寸陳草復起以鎌侵水芟之草悉朦死稻苗漸長復須耨 拔草 曰薅虎高切 薅訖決去水曝根令堅量時水旱而溉之將熟又去水霜降穫之 早刈米青而不堅晚刈零落而損收 北土高原本無陂澤隨逐隈曲而田者二月冰解地乾燒而耕之仍即下水十日堀既散液持木斫平之納種如前法既生七八

寸拔而栽之 既非歲易草稗俱生拔亦不死故須用栽而薅之、溉灌收刈一如前法畦畔大小無定須量地宜取水均而已藏稻必須用簟 此既水穀窖埋得地氣則爛敗也 若於久居者亦如劁麥法舂稻必須冬時積日燥曝一夜置霜露中即舂 若冬舂不乾起不經霜不燥曝則米碎矣 秫稻法一切同

雜陰陽書曰稻生於柳或楊八十日秀秀後七十日成

戊己四季日為良忌寅卯辰惡甲乙

周官曰稻人掌稼下地 以水澤之地種穀也謂以水澤之地種穀者有似嫁女相生以瀦畜

水以防止水以溝蕩水以遂均水以列舍水以澹寫水以涉揚其茭作田鄭司農說瀦防以春秋傳曰町原防瀦以列舍水列者非一道以去水也以涉揚其茭以其水寫故得行其田中舉其茭鉤杜子春讀蕩為和蕩謂以溝行水也玄謂偃瀦者畜流水之陂也防瀦旁隄也遂田首受水小溝也列田之畦畔也作猶治也開遂舍水於列中因陟之揚去前年所茭之草而治田種稻凡稼澤夏以水殄草而茭美之殄病也絕也鄭司農說茭以春秋傳曰茭蘊崇之今時謂禾下麥為茭下麥言茭刈其禾於下種麥也玄謂將以澤地為稼者必於夏六月之時大雨時行以水病絕草之後生至秋水涸茭之明年乃稼澤草所生種之芒種鄭司農云澤草之所生地可種芒種芒種稻熟者耕之稻熟耕者十石收五盖也

時行乃燒薙行水利以殺草如以熱湯鄭玄注曰薙謂迫地茭草此謂欲稼雨流潦畜於茭中則草不復生地美可稼也薙氏掌殺草始生而萌之夏日至而夷之秋繩而茭之冬日生而耘之若欲其化也則以水火變之可以糞田疇可以美土疆注曰土謂潤濡暑氣解耕反其土種稻區不欲大大高敞曰壟水揖曰畺澤易行也糞美互文土疆強緊之地

孝經援神契曰汗泉宜稻

淮南子曰離先稻熟而農夫蕝之者不以小利害大穫

氾勝之書曰種稻春凍解耕反其土種稻區不欲大大則水深淺不適冬至後一百一十日可種稻稻地美用種畝四升始種稻欲濕濕者缺其膝令水道相直夏至後大熱令水道錯

崔寔曰三月可種粳稻稻美田欲稀薄田欲稠五月可別種及藍盡夏至後二十日止

旱稻第十二

旱稻用下田白土勝黑土非言下田勝高原但下停水者不得禾豆麥稻四種雖勞亦收所謂彼此俱獲不失地利故也下田種者用功多高原種者與禾同等也凡下田停水處必須深耕多壅厚糞不耕則穢不糞則薄

履踐之濕則不用一跡入稻既生猶欲令人踐壠背踐者茂而多實也苗長三寸把勞而鋤之鋤惟欲速稻苗性弱不能扇草故宜數鋤之每經一雨輒欲杷勞苗高尺許則鋒大雨無所作宜昌雨薅之科大如掇者五六月中霖雨時拔而栽之栽法欲淺令其根須四散則滋茂深而直下者聚而不科其苗長者亦可拔去葉端數寸勿傷其心也入七月不復任栽七月百草成時晚故也其高田種者不求極良惟須濕下餘法悉與下田同矣

胡麻第十三

漢書張騫外國得胡麻今俗人呼為烏麻者非也廣雅曰狗虱勝茄胡麻也本草經曰青蘘一名巨勝今世有白胡麻八稜胡麻白者油多

胡麻宜白地種二三月為上時四月上旬為中時五月上旬為下時月半前種者實多而成月半後種者少子而多稈也種欲截雨腳若不緣濕而生一畝用子二升漫種者先以耬耩然後散子空曳勞勞上加人則土厚不生耬耩者炒沙令燥中和半之不和沙下不均壠種若荒得用鋒鋤不過三遍刈束欲小束大則難燥打手復不勝以五六

倒豎以小杖微打之還叢之三日一打四五遍乃盡耳若乘濕橫積蒸熱速乾華日鬱衰無風吹虧損之慮浥者不中為種子然於油無損也

種瓜第十四

廣雅曰土芝瓜也其子謂之瓤然瓜有龍肝虎掌羊骼兔頭鼠蚘狸頭六瓤狄無餘緣瓜瓜屬也張孟陽瓜賦曰羊骼累錯瓤子市江廣志曰瓜之所出以遼東盧江燉煌之種為美有烏瓜緣瓜狸頭瓜窯筒瓜女臂瓜羊髓瓜瓜州大瓜大如斛出涼州狀須舊陽賦御瓜有香登瓜大如三升甩有桂枝瓜長二尺餘蜀地溫食瓜至冬熟有春白瓜細小小瓣宜藏正月種二月成者秣泉瓜秋種十月熟形如羊角色黃黑史記曰邵平者故秦東陵侯秦破為布衣家貧種瓜於長安城東瓜美故世謂之東陵瓜從邵平始漢書地理志曰燉煌古瓜州地有春美瓜王逸瓜感日落蔬之文永嘉記曰永嘉辰八月熟至十一月肉青赤香甜清快衆瓜之勝廣州記曰首虎蹯東陵出於秦谷桂髓起於巫山也

收瓜子法常歲歲先取本母子瓜截去兩頭止取中央子本母子者瓜生數葉便結子子復早熟用中輩瓜子蔓長二三尺然後結子用後輩子者蔓長足然後結子子亦晚熟種早子熟速而瓜小種晚子瓜大去兩頭者近蔕子瓜曲而細近頭子瓜短而喝凡瓜落

踈青黑者為美黃白及斑雖大而惡若種苦瓜子雖爛熟氣香其味猶苦也

又收瓜子法食瓜時美者收即以細穰拌之日曝向燥拔而簸之淨而且速也

良田小豆底佳黍底次之刈訖即耕頻頻轉之二月上旬種者為上時三月上旬為中時四月上旬為下時五月六月上旬可種藏瓜凡種法先以水淨淘瓜子以鹽和之鹽和則不能死先臥鋤耬却燥土不耬者坑雖深大常然雜燥土故瓜不生

後培坑大如斗口納瓜子四枚大豆二箇於堆旁向陽中諺曰種瓜黃臺頭

瓜生數葉掐去豆瓜煜弱苗不能獨生故須大豆為之起土瓜生不去豆則豆反扇瓜不得出更成良潤勿拔之拔之則滋茂但豆斷汁則土虛燥也

乡鋤則饒子不鋤則無實五穀蔬菜果之屬皆如此也五六月種晚瓜

治瓜籠法旦起露未解以杖舉瓜蔓散灰於根下後一兩日復以土培其根則迴無蟲矣

又種瓜法依法種之十餘步一頃於良美地中先種晚禾晚禾令地臞

熟鬱刈取穗欲令茭方未切長秋耕之耕法弭縛犁耳起規逆耕耳弭則禾拔頭出而不沒矣至春起復順耕亦弭縛犁耳翻之還令草頭出耕訖勞之令甚平種植

區種瓜法六月雨後種菉豆八月中犁稺殺之十月又一轉即十月終種瓜率兩步為一區坑大如盆口深五

寸以土壅其畔如菜畦形坑底必令平正以足踏之令其保澤以瓜子大豆各十枚遍布坑中（瓜中大豆兩物為雙籍其起土故也）以糞五升覆之（亦令均平）又以土一斗薄散糞上復以足微躡之冬月大雪時速併力推雪於坑上為大堆至春雪消逐陽布之率方一步下一斗糞耕土覆之肥茂早熟雖不及區種亦勝凡瓜遠矣凡生糞糞地無勢多於熟糞令地小荒矣有蟻者以牛羊骨帶髓者置瓜科左右待蟻附將棄之棄二三則無蟻矣

區量地多少以足為限正月地釋即耕逐陽布之率方一步下一斗糞耕土覆之肥茂早熟雖不及區種亦勝凡瓜遠矣凡生糞糞地無勢多於熟糞令地小荒矣有蟻者以牛羊骨帶髓者置瓜科左右待蟻附將棄之棄二三則無蟻矣

汜勝之曰區種瓜一畝為二十四科區方圓二尺深五寸一科用一石糞糞與土合和令相半以三斗瓦甕埋著科中央令甕口上與地平盛水甕中令滿種瓜甕四面各一子以瓦蓋甕口水或減輒增常令水滿種常以冬至後九十日百日得戊辰日種之又種薤十根令遍甕居瓜子外至五月瓜熟薤可拔賣之與瓜相避又可種小豆於瓜中畝四五升其藿可賣此法宜平地瓜故也）以糞五升覆之（亦令均平）又以土一斗薄散糞上復以足微躡之冬月大雪時速併力推雪於坑上為大堆至春雪消逐陽布之率方一步下一斗糞耕土覆之肥茂早熟雖不及區種亦勝凡瓜遠矣

收畝萬錢

崔寔曰種瓜宜用戊辰日二月三日可種瓜十二月臘時祀灸蓮樹瓜田四角去蟲（胡溫反瓜蟲也）龍魚河圖曰瓜有兩鼻者殺人

種越瓜胡瓜法四月中種之（胡瓜宜豎柴木令其蔓緣之）收越瓜欲飽霜霜不飽則爛）收胡瓜候色黃則摘（若待色赤則皮存而肉消）並如凡瓜於香醬中藏之亦佳

種冬瓜法（廣志曰冬瓜蔬垣神仙本草謂之地芝也）傍牆陰地作區圓二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種（二月三月亦得）既生以柴木倚牆令其緣上早則澆之八月斷其梢減其實一本但存五六枚（多留則不成也）十月霜足收之（早收則爛）削去皮子於芥子醬中或美豆醬中藏之佳

冬瓜越瓜瓠子十月區種如區種瓜法冬則推雪著區上為堆潤澤肥好乃勝春種

種茄子法茄子九月熟時摘取擘破水淘子取沉者速曝乾裹置至二月畦種治畦下水一如葵法性宜水常取潤澤著四五葉雨時合泥移栽之若旱無雨澆水令濕澤夜栽者如區種瓜法推雪著區中則不須栽其春種不作畦直如種凡瓜法者亦得惟須曉夜數澆耳大小如彈圓中生食味似小豆角

種瓠第十五

衛詩曰匏有苦葉毛鮑謂之瓠詩義疏云匏葉少時可以為羹又可淹煮極美故云瓠葉幡幡采之亨之河東及播州常食之八月中堅強不可食故云苦葉廣志曰有都瓠子如牛角長四尺有約腹瓠其大數斗其腹窈窕宜懸以為戶飄其中白膚以養豬致肥其辦大者受斛餘郭子曰東吳有長柄壺接釋名曰瓠畜皮以為脯蓄積以待冬月用也淮南萬畢術曰燒穰殺瓠物自然也

氾勝之書曰種瓠法以三月耕良田十畝作區方深一尺以杵築之令可居澤相去一步區種四實蠶矢一斗與土糞合澆之水二升所乾處復澆之著三實以馬篲散其心勿令蔓延多實實細以蔂薦其下無令親土多瘡瘢度可作瓢以手摩其實從蒂至底去其毛不復長且厚八月微霜下收取搰地深一丈薦以蔂四邊各厚一尺以實置孔中令底下向瓠一行覆上土厚二尺二十日出黃色好破以為瓢其中白膚以養豬致肥其瓣以作燭致明一本三實一區十二實一畝得二千八百八十實十畝凡得五萬七千六百瓢瓢直十錢并直五十七萬六千文用蠶矢二百石牛耕功力直二萬六千文餘有五十五萬肥豬明燭利在其外

氾勝之書曰區種瓠法收種子須大者若先受一斗者得收一石受一石者得收十石先搰地作坑方圓深各三尺用蠶沙與土相和令中半若無蠶沙生牛糞亦得著坑中足蹂令堅以水沃之候水盡即下瓠子十顆復以前糞覆之既生長二尺餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許復用泥泥之不過數日纏處便合為一莖留強者餘悉掐去引蔓結子子外之條亦掐去之勿令蔓延留子法初生二三子不佳去之取第四五六區留三子即足單時須澆之坑畔周匝小渠子深四五寸以水停之令其

遥潤不得坑中下水

崔寔曰正月可種芧八月可斷芧作菑芧芧中白膚實以養豬致肥其辦則作燭致明

家政法曰二月可種瓜芧

種芋第十六

說文曰芋大葉實根駭人者故謂之芋蔡人呼為莒廣雅曰渠芋其葉謂之蔽藉姑水芋也亦曰烏芋廣志曰蜀漢既繁芋民以為資凡十四等有君子等大如斗甁如瓶少子葉如散蓋紺色紫莖長丈餘易熟長味芋之最善者也莖可作羹膸肥滋得芋多子有淡善芋甁大如甁少子葉如散蓋紺色紫莖不以此為意後生中有耳目所不聞知而不種坐致汎滅悲夫人君者安可不督課之也哉有芋魁大如斗甁有芋魁大子繁多畝收百斛種一百畝以養鼠有有象空芋大而弱使人易饑有青芋有素芋子皆不可食莖可為植凡此諸芋皆可乾又可藏至夏食之又百子芋出葉俞縣有甁芋無旁子生永昌縣有大芋二升出范陽新鄭風土記曰博士芋莫生根如鵝鴨卵蔽必杏反

崔寔曰正月可種芋也

家政法曰二月可種芋

氾勝之書曰種芋區方深皆三尺取豆萁內區中足踐之厚尺五寸取區上濕土與糞和之內區中萁上令厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱數澆之萁爛芋生子皆長三尺一區收三石

又種芋法宜擇肥緩土近水處和柔糞之二月注雨可種芋率二尺下一本芋生根欲深斲其旁以緩其土旱則澆之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常倍

列仙傳曰酒客為梁使蒸民益種芋後三年當大饑卒如其言梁民不死

崔寔曰正月可藝芋

家政法曰二月可種芋也

謹案自序第四頁前四行五十本葱一畦韭刊本韭下行三畝二字據抄宋本及漢書循吏傳刪第四頁前六行曰何為帶牛佩犢刊本為訛如據抄宋本及漢書循吏傳改

卷一第一頁前八行周書曰云云至第二頁前二行主以誅鉏根株也以第二篇至六十篇之例宋本增

第一頁前八行便得八米也刊本闕八字據抄宋本補

第七頁後八行輕樂用犬八頁前二行輕樂刊本並作樂令據陸德明周禮釋文改

第十一頁前八行便得八米也刊本闕八字據抄宋本補

第六頁前二行凡麥田常以五月耕刊本麥訛麦據抄宋本改

第六頁前八行三月杏華盛刊本盛訛勝據抄宋本改

第十二頁後四行土功之時一勞永逸刊本時字訛勞字永二字訛時求並據抄宋本改

第二頁後二行堰長刼反刊本堰下闕三字據抄宋本補

第二頁前七行垞胡洛切刊本胡訛瑚又脫切字據抄宋本及廣韻增改

第十三頁前六行上鐵下鎖按此四字係音注不應仍同大文查校宋本亦然今仍其舊

第三頁前一行堰下鎖按此四字係音注不應仍同大文查校宋本亦然今仍其舊

第四頁前一行黨正屬民飲酒正齒位是也十一字係月令注此作大文似訛

第十三頁前八行不如梯稊按今本孟子稊作荑與此異

第十五頁前一行非爭其先也刊本爭其訛其爭據抄宋本改

第十九頁後四行郭璞注爾雅曰刊本脫注字今增

第二十頁後二行或芸或芓秦稷健健案今本甫田詩芓作耔健健作薿薿此從漢書食貨志

卷二第二頁前四行有鴛鴦矣白蠻泰刊本鴛訛鴛泰之捈熱者刊本闕鏖字並據抄宋本改補

第四頁前五行有場豆葉可食刊本食訛今據抄宋本改

第八頁前三行盪破拍焦刊本闕盪字據抄宋本補

第九頁後二行擣治作燭刊本闕擣字據抄宋本補

第十二頁前三行雨露之所養按今本孟子無所字與此異

第二十四頁後一行腹瓠刊本闕腹字其大數斗刊本闕大數斗三字其腹窈挈刊本闕窈挈二字又移種於佗則否刊本闕佗字又朱崖有苦葉瓠刊本闕苦字又東吳有長柄壺刊本闕壺字並據抄宋本補

總校官庶吉士臣侍　朝
校對官庶吉士臣徐如澍
謄録監生臣丁湘錦

欽定四庫全書要 子部

齊民要術卷三 四

詳校官主事臣陳木

齊民要術卷三

後魏 賈思勰 撰

種葵第十七

蔓菁第十八

種蒜第十九

種韮第二十

種葱第二十一

種韭第二十二

蜀芥芸薹芥子第二十三

胡荽第二十四

蘭香第二十五

荏蓼第二十六

種薑第二十七

種蘘荷芹藹第二十八

苜蓿第二十九

雜說第三十

種葵第十七

廣雅曰蕓丘葵也廣志曰胡葵葉花紫赤博物志曰人食落葵為狗所齧作瘡則不差或至死案今世葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊又有鴟腳葵也

葵子雖經歲不浥然種者弁而不肥也

臨種時必燥曝葵子　葵子濕種者弁而不肥也　**地不厭良故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆**　春多風旱非畦不得　**畦長兩步廣一步**　大則水難均又不用人足入　**深且畦者省地而菜多一畦供一口**　**掘以熟糞對半和土覆其上令厚一寸鐵齒杷耬之令熟足蹋使堅平下水令徹澤水盡下葵子又以熟糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後澆之**　澆用晨夕日中便止　**每一掐輒杷耬地令起下水加糞三掐更種一歲之中凡得三輩**　凡畦種之物治畦皆如種葵法不復條列煩文　**早種者必秋耕十月末地將凍漫散子唯概為佳**　故用子六升　**人足踐踏之乃佳踐者菜肥**　**地釋即生鋤不厭數五月初更種之**　春者既老秋葉落未生故種此相接　**六月一日種白蕓秋葵**　白蕓者宜乾紫蕓者乾即黑而澁　**秋葵堪食仍留五月種者取子**　春葵子熟不均故須留中輩　**於此時附地剪却春葵冷根土栝生者柔輭至好仍供常食美於秋菜掐秋菜必留五六葉**　不掐則蕓孤留葉多則科大　**凡掐必待露解**　諺曰觸露不掐葵日中不剪韭　**八月半翦去**　留其獨蕓者亦可去地四五寸　**栝生肥嫩比至收時高與人膝等蕓葉皆美科雖不高其碎者割訖即地中尋手糺之**　待萎而亂者必爛　**又種冬葵法近州郡都邑有市之處負郭良田三十畝九月收菜後即耕至十月半令得三徧每耕即勞以鐵齒杷耬去陳根使地極熟令如麻地於中逐長穿井十井必相當邪角則妨地地形狹長者井必作一行地形正方者作兩三行亦不嫌也　**井別作桔槔轆轤**　井深用轆轤井淺用桔槔　**柳鑵令受一石**　鑵小用則功費　**十月末地將凍漫散子唯概為佳**　故用子六升　**散訖即再勞有雪勿令從風飛去**　勞雪令地保澤葉又不蟲　**每雪輒一勞之若令冬無雪臘月中汲井水普勞澆愍令徹澤**　有雪則不荒　**正月地澤驅踏破地皮**　不踏即枯涸皮破即香潤　**春煖草生葵亦俱生三月初葉大**

如錢逐稀處拔大者賣生 十手拔乃禁取兒女子七歲已上皆得充事也一升葵還得一升米日日常拔看稀稠得所乃止有草拔却不得用鋤一畝得葵三載合收米九十車車准二十斛為米一千八百石自四月八日以後日日翦賣其翦處尋以手拌斫斷地令其起水澆糞覆之 四月亢旱不澆則不長有雨則不須四月以前雖旱亦不須澆地實保澤雪勢未盡故也比及翦徧初者還復周而復始日日無窮至八月社日止留作秋菜九月指地賣兩畝得絹一疋收訖即急耕依去年法勝作十頃穀田

止須一乘車牛專供此園 耕壞勞糞糞終歲不閒若糞不可得者五六月中穊種菉豆至七月八月犁掩殺之如以糞糞田則良美與糞不殊又省功力 其井閒之田犁不及者可作畦以種諸菜崔寔曰正月可作種瓜瓠葵芥薤大小葱蒜苜蓿及雜蒜亦種此二物皆不如秋六月六日可種葵中伏後可種冬葵九月作葵葅乾葵

家政法曰正月種葵

蔓菁第十八

月二月賣作釀菹三載得一奴收根依畔法一頃收二百載二十載得一婢（細剉和莖飼牛羊全擬乞猪并得充肥亞於大豆耳）一頃收子二百石輸與壓油家三量成米此為收粟米六百石亦勝谷田十頃是故漢桓帝詔曰橫水為災五穀不登令所傷郡國皆種蕪菁以助民食然此可以度凶年救饑饉乾而蒸食既甜且美自可藉口何必饑饉（若值凶年一頃乃活百人耳）

蒸乾蕪菁根法（作湯淨洗蕪菁根漉著一斛甕子中以葦荻塞甕裏以蔽口著釜上繫甑帶以乾牛糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹謹著其糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹謹著）

種菘蘆菔（蒲北反）法與蔓菁同（菘菜似蔓菁無毛而大方言曰蕪菁紫花者謂之蘆菔根葉並可生食非蕪菁也）

廣志曰蘆菔一名雹突

崔寔曰四月收蕪菁及芥葶藶冬葵子六月中伏後七月可種蕪菁至十月可收也

種蒜第十九

說文曰蒜葷菜也博物志曰張騫使西域得大蒜胡荽延篤曰張騫大宛之葫蒜又有胡蒜澤蒜也

蒜宜良輭地（白輭地蒜甜美而科大黑輭次剛強之地辛辣而瘦小也）三徧熟耕九月初種種法黃暵時以耬耩逐壠手下之五寸一株（諺曰左右過鋤一萬餘株）空曳勞二月半鋤之令滿三徧（勿以無草則不鋤不鋤則科小）條擘而剝之（不剝則獨科）葉黃鋒出則鞭於屋下風涼之處桁之（早出者皮赤科堅可以遠行晚則皮壞而蕃碎）冬寒取穀耩（奴勒反）布地一行蒜（不爾則凍死）收條中子種者一年為獨瓣種二年者則成大蒜科皆如擘又逾於凡蒜矣（尾子壠底置獨瓣蒜於凡上以上覆之蒜科橫闊而大形容殊別不足以為異今并州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子蒜矣其瓣粗細正與條中子同蕪菁根漉著一斛甕子中以葦荻塞甕裏以蔽口著釜上繫甑帶以乾牛糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹謹著其糞然火竟夜蒸之粗細約熟謹謹著）種菘（菘菜似蔓菁無毛而大方言曰蕪菁紫花者謂之蘆菔根葉並可生食非蕪菁也）蘆菔一名雹突（蘆菔根實粗大其角及根葉並可生食非蕪菁也）秋中賣銀十畝得錢一萬食吳人調鼎率多用此根葉作菹更勝葱韭此物繁息一種永生蔓延滋漫年稍廣闊區劚取隨子還合但種數畝用之無窮種者地熟美於野生

崔寔曰布穀鳴收小蒜六月七月可種小蒜八月可種

大蒜

種韮第二十

爾雅曰韮鴻薈注曰韮菜也

韮宜白輭良地三轉乃佳二月三月種八月九月種亦得秋種者春末生葦七八支為一本諺曰葱三韮四移葱者三支為一本種韮者四支為一科然支多者科圓大故以七八為葦韮子三月葉青便出之未青而出者肉未滿令韮瘦燥曝挼去莖餘切却薑根留薑根而濕者即瘦細不得肥也先重耬耩地壟燥培而種之壟燥則韮肥耩重則白長葦一尺一本葉生即鋤鋤不厭數韮性多穢荒則蠹惡五月鋒八月初耩不耩則白短葉不用翦翦則損白供常食者別種九月十月出賣經久不出也擬種子至春地釋即曝之

崔寔曰正月可種韮韭芥七月別種韮矣

種葱第二十一

廣志曰葱有冬春二種有胡葱木葱山葱晉令曰有紫葱

收葱子必薄布陰乾勿令浥鬱此葱性熱多喜浥鬱浥鬱則不生其擬種之地必須春種綠豆五月穊殺之比至七月耕數徧

曰小冬葱曰大

種韭第二十二

廣志曰弱韭長一尺出蜀漢王彪之闕中賦曰蒲韭冬藏也

收韭子如葱子法若市上買韭子宜試之以銅鍾盛水如於火上微煮韭子須臾芽生者好芽不生者是浥鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深韭一剪一加糞又根性上跳故須深也二月七月種種法以升盞合地為處布寸剪之初種時止一剪至正月掃去畦中陳葉凍解以鐵杷耬

起下水加熟糞韭高三寸便剪之剪如葱法一歲之中
不過五剪（每剪把耬下水加糞悉如初）收子者一剪則留之若旱種
者但無畦與水耳耙糞悉同一種永生（諺曰韭者懶人菜以其不須歲
植也聲類曰韭者久長也一種永生）
崔寔曰正月上辛日掃除韭畦中枯葉七月藏韭菁（菁韭
耙出
種蜀芥蕓薹芥子第二十三
吳氏本草云芥葅名水蘇一名勞耜
蜀芥蕓薹取葉者皆七月半種地欲糞熟蜀芥一畝（用子一
升）蕓薹一畝（用子四升）種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月
收蕪菁訖時收蜀芥（中為鹹淡二菹亦任為乾菜）蕓薹足霜乃收（不足霜即
澁）種芥子及蜀芥蕓薹取子者皆二三月好雨澤時
種（三物性不耐寒經冬則死故須春種）旱則畦種水澆五月熟而收子（蕓薹
冬天草覆亦得取子又得生菜供食）
崔寔曰六月大暑中伏後可收芥子七月八月可種芥
種胡荽第二十四
胡荽宜黑壚青沙良地三徧熟耕（樹陰下不得和豆處亦得）春種者
用秋耕地開春凍解地起有潤澤時急接澤種之種法
近市負郭田一畝用子二升故穊種漸鋤取賣供生菜
也外舍無市之處一畝用子一升疎密正好六七月種
一畝用子一升先燥曬欲種時布子於堅地一升子與
一掬濕土和之以腳蹉令破作兩段（多種者以塼瓦蹉之亦得以木礰之）
亦得子有兩人人各著故不破兩段則疎密水浥而不
生著土者令注入穀中則生疾而長速種時欲燥此菜
非雨不生所以不求濕下也）於旦暮潤時以耬耬作壟以手散子即
勞令平（春雨難期必須藉澤蹉跎失機則不得矣地正
月中凍解者時節既早雖浸芽不生但燥種之
不須浸子地若二月始解者歲月稍晚恐澤少不時生
失歲計矣便於煖處籠盛胡荽子一日三度以水汰之
二三日則芽生於旦暮時投潤浸撋之數日悉出矣大
體與種麻法相似假令十日二十日來出者亦勿怪之
尋咱當出有草方令拔之）菜生二三寸鋤去穊者供食及賣十月足
霜乃收之取子者仍留根間（古覓反）拔令稀（穊即不生）以草覆
上（覆者得供生食又不凍死）又五月子熟拔取曝乾（勿使令濕濕則浥鬱）格柯
打出作高牀盛之冬日亦得入窖夏還出之但不濕亦
得五六年停一畝收十石都邑糶賣石堪一疋絹若地

柔良不須重加耕壓者於子熟時好子稍有零落者然後拔取直深細鋤地一徧勞令平六月連雨時櫓音呂生者亦尋滿地省耕種之勞秋種者五月子熟拔去急耕十餘日又一轉入六月又一轉令好調熟如麻地即於六月中旱時耧耩作壟蹉子令破手散還勞令平一同春法但既是旱種不須耧潤此菜旱種非連雨不生所以不同春月要求濕下種後未遇連雨雖一月不生亦勿怪麥底地亦得種止須急耕調雖名秋種會在六月六月中無不霖望連雨生則根彊科大七月種者雨多亦得雨少則生不盡但根細科小不同六月種者便十倍失矣大都不用觸地濕入中生高數寸鋤去穊者供食及賣作菹者十月足霜乃收之一畝兩載載直絹三疋若留冬中食者以草覆之尚得竟冬中食其春種小供食者自可畦種畦種者一如葵法若種者掇生子令中破籠盛一日再度以水沃之令生芽然後種之再宿即生矣蓋熱不生夜不去之晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去蟲糠之凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣

作胡荽菹法湯中淖出之著大甕中以煖蓋經宿水浸之明日汲水淨洗出別器中以鹽酢浸之香美不苦亦可洗訖作粥漿麥�external味如釀芥菹法亦有一種味作裹菹者亦須淖去苦汁然後乃用之矣

種蘭香第二十五

蘭香者羅勒也中國為石勒諱故改今人因以名焉且蘭香之目美於羅勒之名故即而用之韋弘賦敘曰羅勒者生崑崙之丘出西蠻之俗柔今世大葉而肥者名朝蘭香矣

三月中候棗葉始生乃種蘭香早種者徒費子耳晚種者天寒不生治畦下水一同葵法及水散子訖水盡蒮熟糞僅得蓋子便止厚則不生弱苗故也晝日箔蓋夜即去之晝日不用見日夜須受露氣生即去箔常令足水六月連雨拔栽之栽心著泥中亦活作菹及乾者九月收晚即乾惡作乾者大晴時薄地刈取布地曝之乾乃掇取末麤中盛須則取用拔頭懸者裹爛又有崔寔塵土之患也取子者十月收自餘雜香菜不列者種法悉與此同

博物志曰燒馬蹄羊角成灰春散著濕地羅勒乃生

荏蓼第二十六

紫蘇薑芥薰葉與荏同時宜畦種爾雅曰蕱虞注云虞菜澤蓼也蘇桂荏蘇生類故名桂荏也

三月可種荏蓼荏子白者良黃者不美荏性甚易生蓼尤宜水畦種也荏則隨宜園畔漫擲便歲歲自生矣荏子秋末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則惡其多種者如種穀法雀嗜之必須近人家種矣收子壓取油可以煮餅荏油色綠可愛其氣香美煮餅亞胡麻油而勝麻子脂膏麻子脂膏並有腥氣然荏油不可為澤焦人髮研為羹臛美於麻子遠矣又可以為燭良地十石多種博谷則倍收於諸田不同也蓼作鮓煎油彌佳荏油性淳塗帛勝麻油蓼作

菹者長二寸則剪絹袋盛沈於醬甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落墮則既堅硬葉又枯燥也取子者候實成速收之性易凋零晚則落盡五月六月中蓼可為韲以食莧

崔寔曰正月可種蓼

家政法曰三月可種蓼

種薑第二十七

字林曰薑御濕之菜蕗音紫

薑宜白沙地少與糞和熟耕如麻地不厭熟縱橫七徧尤善三月種之先種耧耩尋壟下薑一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之不耐寒熱故九月掘出置屋中中國土不宜薑僅可存活勢不滋息種者聊擬藥物小小耳

崔寔曰三月清明節後十日封生薑至四月立夏後蠶大食芽生可種之九月藏菹薑蘘荷其歲若溫皆待十月生薑謂之菹薑

博物志曰姙娠不可食薑令子盈脂

蘘荷芹藘第二十八

說文曰蘘荷一名葍葅搜神記曰蘘荷或謂嘉草爾雅曰芹楚葵也詩義疏曰藘苦葵青州謂之苞

葛洪方曰人得蠱欲知姓名者取蕺荷葉著病人臥席下立呼蠱主名也

芹麪並收根畦種之常令足水尤忌潘泔及鹹水澆之則死性並易繁茂而甜脆勝野生者

白麪尤宜棗歲常可收

馬芹子可以調蒜虀

堇及胡荽子熟時收又冬初畦種之開春早得美於野生惟穊為良尤宜熟糞

釋命幼童入小學篇章謂九歲以上十四以下衍篇章謂六甲九九急就三倉之屬

農事未起命成童以上入大學五經謂十五以上至二十也

既中生噉為羹甚香長宜飼馬尤嗜此物長生種者一劳永逸都邑負郭所宜種之

崔寔曰七月八月可種苜蓿

雜說第三十

崔寔四民月令曰正旦各上椒酒於其家長稱觴舉壽欣欣如也上除若十五日合諸膏小草續命丸散法藥

硯水

種苜蓿第二十九

漢書西域傳曰罽賓有苜蓿大宛馬武帝時得其馬漢使採苜蓿種歸陸機與弟書曰張騫使外國十八年得苜蓿歸西京雜記曰樂游苑自生玫瑰樹下多苜蓿苜蓿一名懷風時人或謂光風光風在其間肅然自照其花有光采故名苜蓿懷風茂陵人謂之連枝草

地宜良熟七月種之畦種水澆一如韭法早種者重耧耩地使壟深闊竅瓠下子批契曳之每至正月燒去枯葉地液輒耕壟以鐵齒鎒揫鎒揫之更以鲁斫斲其科之書帶勿太急急則令書腰折騎簀書上過者亦令書腰折書有殘裂靡方紙而補者率皆擘癈磨硬厚癈痕於書有裂薄紙如蟬葉以補織微相入殆無際會自非向明舉而看之略不覺補裂若屈曲者還須於正紙上逐

屈曲形勢裂取而補之若不先正元理隨宜裂科紙者則令書卷縮凡點畫記事多用絳縫繒體硬強費人齒力愈汚染書又多零落若用紅紙者匪直明淨無染又紙性相親久而不落

雌黃治書法 先於磁碗中研令極熟曝乾又於磁碗中研令極熟乃融膠清和於鐵杵臼中熟擣丸如墨丸陰乾以水研而治書永不剝落若於碗中和用之者膠清雖多久亦剝落凡雌黃治書待潢訖治者佳先治入潢則動書厨中欲得安麝香木瓜令蠹蟲不生五月濕熱蠹蟲將生書經夏不舒展者必生蟲也五月十五日以後七月二十日以前必須三度舒而卷之須要晴時於大屋下風涼處不見日處曝書令書色暵熱卷生蟲彌速陰雨潤氣尤須避之愼書如此則數百年矣

二月順陽習射以備不虞春分中雷乃發聲先後各五日寢別內外 有不戒者 生子不備 蠶事未起命縫人浣冬衣徹複為裕其有贏帛遂供秋服 凡浣故帛用灰汁則色黃而且脫擣小豆為末下絹篩投湯中以洗之潔白而柔肪勝皁莢矣可糶粟黍大小豆麻麥子等收新炭 炭聚之下碎末勿令棄之擣篩煮漸米泔漬之更擣令熟亦如雞子曝乾以供鑪爐種火之用輒得連曙堅實耐久踰炭十倍 漱素鈎反生衣絹法 以水浸絹令浸一日數度迴轉之六七日水徹臭然後拍出柔肪潔白大勝用灰

上犢車蓬蓽及糊屏風書裹令不生蟲法 水浸石灰經一宿浥取汁以和豆黏紙寫書入潢則墨矣

後各十五日薄滋味勿多食肥醲距立秋無食煮餅及水引餅夏月食水時此二餅得水即堅強難消不幸便為宿食傷寒病矣試以此二餅置水中即可驗唯酒引餅入水即爛矣可糴大小豆胡麻糴穬大小麥收幣絮及布帛至後糴麪糒曝乾置甕中密封使不蟲生至冬可養馬六月命女工織縑練擣及紗穀之屬可燒灰染青紺雜色七月四日命置麴室具箔槌取淨艾六月餘治五穀磨具七日遂作麴及曝經書與衣作乾糗採蔥耳處暑中向秋節浣故製新作袷薄以備始涼糴大小麥豆收縑練

帛染綵色河東染御黃法碓擣地黃根令熟灰汁和之欲令均取汁別嘗盛更擣滓使極熟又以灰汁和入不渝釜中煮生絹數迴轉使勻舉看有盛水袋子便是絹熟杼出著盆中尋繹舒張少時拔出淨搦去滓曬極乾以別絹濾白淳汁和熟杼出更就盆染之急舒展令均汁冷拔之出曝乾則成矣治釜不渝法在醴酪條中大率三升地黃染得一斤御黃地黃多則好作紫桑薪蒿及等物皆得用之

八月暑退命幼童入小學如正月焉涼風戒寒趣練縑

擘絲治絮製新浣故及韋履賤好預買以備冬寒刈萑葦蒯茭涼燥可上弓弩繕理檠鋤正縛鎧絃遂以習射弛竹木弓弧糴種麥糴黍

九月治場圃塗囷倉修窖窨繕五兵習戰射以備寒凍窮厄之寇存問九族孤寡老病不能自存者分厚徹重以救其寒

十月培築垣牆塞向墐戶北出牖謂之向上辛命典饋清麴釀冬酒作脯腊農事畢令成童入太學如正月焉五穀既登家儲畜積乃順時令勑喪紀同宗有貧窶久喪不堪葬者則糾合宗人共興舉之以親疎貧富為差正心平斂無相踰越先自竭以率不隨先水凍作涼餳煮曝飴可拆麻緝績布縷作白履不借草履之賤者曰不借賣縑帛弊絮

糴粟豆麻子

冬十一月陰陽爭血氣散冬至日先後各五日寢別內外硯水凍命幼童讀孝經論語篇章入小學可釀醞糴秔稻粟豆麻子

十二月請名宗族婚姻賓旅講好和禮以篤恩紀休農息役惠必下浹遂合耦田器養耕牛選任田者以俟農事之起去豬盍車骨後三歲可合瘡膏藥及臘日祀灸篷篷一作蓬蔌燒飲

治剌入肉中及樹瓜田中四角去蓋蓋

東門磔白雞頭可以合法藥

范子計然曰五穀者萬民之命國之重寶故無道之君及無道之民不能積其盛有餘之時以待其衰不足也

孟子曰狗彘食人之食而不知檢塗有餓莩而不知發言豐年人君養犬豕使食人食不知法度檢制凶歲道路之傍人有餓死者不知發倉廩以賑之原孟子之意蓋常平倉之濫觴也人死則曰非我也歲也是何異於剌人而殺之曰非我也兵也人死為餓死王政使然

凡糴五穀菜子皆須初熟日糴將種時糴收利必倍凡

冬糴豆穀至夏秋初雨潦之時糴之價亦倍矣蓋自然之數

魯秋胡曰力田不如逢年豐者尤宜多糴

史記貨殖傳曰宣曲任氏為督道倉吏秦之敗豪傑皆爭取金玉任氏獨窖倉粟楚漢相拒滎陽民不得耕米石至萬而豪傑金玉盡歸任氏任氏以此起富其效也且風蟲水旱饑饉薦臻十年之內儉居四五安可不預備凶災也

師曠占五穀貴賤法常以十月朔日占春糴貴賤風從東來春賤逆此者貴以四月朔占秋糴風從南來西來者秋皆賤逆此者貴以正月朔占夏糴風從南來東來者皆賤逆此者貴

師曠占五穀曰正月甲戌日大風東來折樹者穀熟甲寅日大風從西北來者貴庚寅日風從西來者皆貴二月甲戌日風從南來者稻熟乙卯日不雨晴明稻上場不熟四月四日雨稻熟日月珥天下喜十五日十六日雨以最賤所之月為本粟以秋得本貴在來夏以冬得本貴在來秋此收穀遠近之期也早晚以其時差之粟米春夏貴去年秋冬什七到夏復貴秋冬什九者是陽道之極也急糴之勿留留則太賤也

黃帝問師曠曰欲知牛馬貴賤秋葵下有小葵生牛貴大葵不蟲牛馬賤

越絕書曰越王問范子曰今寡人欲保穀為奈何范子曰欲保穀必觀於野視諸侯所多少為備越王曰所少可得為困其貴賤亦有應乎范子曰夫知穀貴賤之法必察天之三表即決矣越王曰請問三表范子曰水之勢勝金陰氣蓄積大盛水據金而死故金中有水如此者歲大敗八穀皆貴金之勢勝木陽氣蓄積大勝金據木而死故木中有火如此者歲大美八穀皆賤金木水火更相勝此天之三表也不可不察能知三表可以為

邦寶越王又問曰寡人已聞陰陽之事穀之貴賤可得聞乎答曰陽主貴陰主賤故當寒不寒穀暴貴當温不温穀暴賤王曰善書臥致於枕中以為國寶

范子曰堯舜禹湯皆有預見之明雖有凶年而民不窮王曰善以丹書帛致之枕中以為國寶

鹽鐵論曰桃李實多者來年為之穰

物理論曰正月望夜占陰陽陽長即旱陰長即水立表以測其長短審其水旱表長二尺月影長二尺以其大

齊民要術卷四

後魏 賈思勰 撰

園籬第三十一
栽樹第三十二 諸法附出
種棗第三十三 附出
種桃第三十四
種李第三十五
種梅杏第三十六 杏李麩附出
種梨第三十七
種栗第三十八
柰林檎第三十九
種柿第四十
安石榴第四十一
種木瓜第四十二
種椒第四十三

種菜蓏第四十四

園籬第三十一

凡作園籬法於牆基之所方整深耕凡耕作三遍中間相去各二尺秋上酸棗熟時收於壟中概種之至明年秋生高三尺許間斷去惡者相去一尺留一根必須稀概均調行五條直相明當至明年春剪去橫枝剪必留距若不留距候皮痕大逢寒即死剪訖即編為巴籬隨宜夾剪務使舒緩急則不復得長故也又至明年春更剪其末又編之高七尺便足欲高作者任人意匪直姦人憱笑而返狐狼亦息望而迴行人見者莫不嗟嘆不覺白日西移遂忘前途尚遠盤桓瞻矚久而不能去枳棘之籬折柳樊園斯其義也其種柳作之者一尺一樹初時斜插時即編其種榆莢者一同酸棗如其栽榆與柳斜直高與人等然後編之數年長成共相蔽迮交柯錯葉特似房櫳既圖龍蛇之形復寫鳥獸之狀緣勢嶔崎其貌非一若值巧人隨便採用則無事不成尤宜作杌其盤紆蒨鬱奇文互起縈布

錦繡萬變不窮

栽樹第三十二

凡栽一切樹木欲記其陰陽不令轉易（陰陽易位則難生小小栽者不須記也）大樹髡之（不髡風搖則泥入根間無不活者）不搖根虛多死其小樹則不須爾）然後下土堅築（近上二寸不築取其柔潤也）時時灌漑常令潤澤（每澆水盡即以燥土覆之覆則保澤不覆則乾涸）埋之欲深勿令撓動凡栽樹訖皆不用手捉及六畜觸突（戰國策曰大柳樓橫）凡栽樹正月為上時（諺曰正月可栽樹言得時易生也）二月為中時三月為下時棗雞口槐兎目桑蝦蟇眼榆負瘤散白餘雜木鼠耳亟翹各其時（此等名目皆是葉生形容之所象似以此時栽種者葉皆即生早為佳不可晚也）樹大率種數既多不可一一備舉凡不見者栽蒔之法皆求之此條

淮南子曰夫移樹者失其陰陽之性則莫不枯槁（高誘曰失猶易

文子曰冬氷可折夏木可結時難得而易失木方盛雖日採之而復生秋風下霜一夕而零（非時有功難立）

崔寔曰正月自朔暨晦可移諸樹竹漆桐梓松柏雜木唯有果實者及望而止過十五日則果少實

食經曰種名果法三月上旬斫好直枝如大母指長五尺內著芋魁種之無芋大蕪菁根亦可用勝種核核三四年乃如此大耳可得行種

凡五果花盛時遭霜則無子常預於園中往往貯惡草生糞天雨新晴北風寒切是夜必霜此時放火作熅少得烟氣則免於霜矣

崔氏曰正月盡二月可剝樹枝二月盡三月可掩樹枝（埋樹枝土中令生二歲以上可移種矣）

種棗第三十三

爾雅曰棗壺棗邊要棗樲白棗楊徹齊棗遵羊棗洗大煮填棗騶泄苦棗皆無實棗還味檢棗郭璞注曰今江東呼棗大而銳上者為壺壺猶瓠也要細腰今之謂鹿盧棗樲即今棗子白熟樲樹小實酢孟子曰養其樲棘遵實小而且圓紫黑色俗呼羊矢棗孟子曰魯哲嘗羊棗洗今河東猗氏縣出大棗子如雞卵騶泄子

味苦皆不著子者還味短味也填未詳廣志曰河東安邑棗東郡谷城紫棗長二寸西王母棗大如李核一月熟安平信都大棗梁國夫人棗大白棗小核多肥三星棗又有狗牙雞心牛頭羊矢細腰之名又有棗木棗崎廉棗郡中記曰石虎苑中有西王母棗冬夏有葉九月生花十一月乃熟三子一赤又有羊角棗亦三子一赤把朴子曰兔山有歷棗吳氏本草曰大棗者名良棗西京雜記曰弱枝棗王門棗丹棗王母棗青花棗赤心棗案青州有樂氏棗肌細核多膏肥美為天下第一父老相傳云樂毅破齊時從燕來齊所種也

常選好味者留栽之候棗葉始生而移之棗性硬故主晚栽早者堅格生遲也三步一樹行欲相當地不耕也欲令牛馬覆踐令淨棗性堅強不宜苗稼是以耕荒穢則棗生所以須淨地堅銳故宜踐也正月一日日出時反斧班駮椎之名嫁棗不椎則花無實子姜而落也候大蠶入簇以杖擊其枝間振落狂花不打花繁不實不成全赤即收收法日日撼落之為上半赤而收者肉未充滿乾則黃色而皮皺將赤味亦不佳久不收則皮破復有鳥啄之

曬棗法先治地令淨布槀於箔下置棗於箔上以槀聚而復散之一日中二十度乃佳夜仍不聚得霜露氣乾速成陰雨之不任耕稼者歷落種棗則任矣棗性燥故凡五果及桑正月一日雞鳴時把火遍照其下則無蟲災

食經曰作乾棗法新將露於庭以棗著上厚二寸復以新蔣覆之凡三日三夜撤覆露之畢日曝取乾入屋中率一石以酒一升漱著器中密泥之經數年不敗也

棗油法鄭玄曰棗油搗棗實和以塗繒上燥而形似油也乃成之

棗脯法切棗曝之乾如脯也

雜五行書曰舍南種棗九株辟縣官宜蠶桑服棗核中人及其刺百邪不復干矣

種楔棗法陰地種之陽中則少實足霜色殷然後乃收之早收者澁不任食之也

說文云楝棗也似柿而小

作酸棗麨法急收紅軟者菹上日曝令乾大釜中煮之水僅自淹一沸即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上或盆中盛水暑曝使乾漸以手摩淨取為末以方寸匕投一椀水中酸甜味足即成好醬遠行用和米麨饑渴俱當也

種桃第三十四

爾雅曰旄冬桃梼桃山桃實如桃而不解核廣志曰桃有冬桃秋白桃衰桃其桃美也有秋赤桃廣雅曰梼子者胡也本草經曰桃梟在樹不落殺百鬼鄴中記曰石虎苑中有句鼻桃重二斤西京雜記曰核桃櫻桃霜桃言霜下可食金城桃胡桃出西域甘美可食綺蒂桃合桃紫文桃

桃柰桃欲種法熟時合肉全埋糞地中直置凡地則不生生亦不茂桃惟早實三歲便結子故不求穀也至春既生移栽實地若仍糞中則實小而味苦矣

又法桃熟時摘取從本至末一作摘取堆作坑收卷蒲蒲悉埋之近枝莖薄安黍穰彌佳無穰直安土亦得不宜濕濕則冰凍二月中還出舒而上架性不柰寒不埋即死其歲久根莖粗大者宜遠根作坑勿令莖折其坑外處亦掘土並穰培覆之

摘葡萄法逐熟者一一零疊一作摘取從本至末悉皆無遺世人全房折殺者什不收一

作乾葡萄法極熟者一一零壓摘取刀子切去蒂勿令汁出窖兩分和內葡萄中煮四五沸漉出陰乾便成矣非直滋味倍勝又得夏暑不敗壞也

藏葡萄法極熟時全房折取於屋下作塵坑坑內近地壁為孔插枝於孔中選葉孔使堅屋子置土覆之經冬不異也

種李第三十五

爾雅曰休無實李痤接慮李剝赤李廣志曰赤李麥李細小有漢道有黃建李青皮李馬肝李赤陵李有離李肥黏似饊有柰李離核李似柰有劈裂有經李一名老李其樹數年即枯有杏李味小酸似杏有黃扁李有夏李冬李十一月熟有春季李冬房陵南郡有名李風土記曰南郡細李四月先熟西晉傳玄賦曰河沂黃建房陵縹青西京雜記曰有朱李黃李紫李綠李青李綦李青房草下李顏回李出魯合校

李羌李燕李今世有木李實絶大而美又有中植李在麥穀前而熟者李欲栽李性堅實脫五歲者始子是以藉栽枝者三歲便結子也

李性耐久樹得三十年老雖枝枯子亦不細嫁李法正月一日或十五日以磚著李樹岐中令實繁

又法臘月中以杖微打岐間正月時日復打之亦足子也

欲鋤去草穢而不用耕翌方兩步一根大概連陰則子細而味亦不佳嘗子曰三樹下葅醃即死之沃之土其木宜梅李韓詩外傳云簡王曰桃李大率寒實多者故多東之以取大焉

又法以煮醯酪火捺著樹枝間亦良

桃李樹下並

李樹桃樹下並

春樹桃李夏得陰其下秋得食其實春種葅藜夏不得採其實秋得剌焉家政法曰二月從梅李也

作白李法仲夏李色黃便摘取於鹽中按之鹽入汁出然後合鹽曬令萎手捻之令褊復曬更捻極褊乃止曝乾飲酒時以湯洗之漉著蜜中可下酒矣

種梅杏第三十六

爾雅曰梅柟時英梅郭璞注曰梅似杏實醋英梅未聞廣志曰蜀名梅為楟大如鴈子梅杏皆可以為油脯黃梅以熟穫作之詩義疏云梅杏類也樹及葉皆如杏而黑耳實赤於杏而酷亦生噉也煮而曝乾為蘇置羹臛亦蜜藏而食西京雜記曰侯梅朱蠹中又可含以香口亦蜜藏而食西京雜記曰侯梅朱梅同心梅紫蒂梅無脂梅麪枝梅案梅花早而白杏花晚而紅梅實小而酸核有細文杏實大而甜核無文采白梅任調食及蠹杏則不任此用世人或不能辨言梅杏為一物失之遠矣廣志曰蒙陽白李鄴中有赤杏有黃杏有李杏西京雜記曰文杏材有文彩蓬萊杏是仙人所食杏也

栽種與桃李同

作白梅法梅子酸核初成時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝凡作十宿十曝便成調鼎和蠹所在多任也

作烏梅法亦以梅子核初成時摘取籠盛於突上薰之令乾即成矣烏梅入藥不任調食也

食經曰蜀中藏梅法取梅極大者剝皮陰乾勿令得風經二宿去鹽汁內蜜中月許更易蜜經年如新也

作杏李麨法杏李熟時多取爛者盆中研之生布紋取濃汁塗盤中日曝乾以手摩刮取之可和水漿及和米麨所在入意也

作烏梅欲令不蠹法濃燒穰以湯沃之取汁以梅投之使澤乃出蒸之

釋名曰杏可以為油

神仙傳曰董奉居廬山不交人為人治病不取錢重病得愈使種杏五株輕病為栽一株數年之中杏有十數萬株鬱鬱然成林其杏子熟於林中所在作倉宣語買杏者不須來來但自取之具一器穀便得一器杏有人少穀往而取杏多者即有五虎逐之此人怖虎擔領覆所餘在器中如向所持穀多少虎乃逐去自是以後買杏者皆於林中自平量恐有多出奉悉以前所得穀賑救貧乏尋陽記曰杏在北嶺上數百株今

杏子人可以為粥多收買者可以供紙墨之直也

種梨第三十七

廣志曰洛陽北邙張公夏梨海內唯有一樹常山真定山陽鉅野梁園睢陽亦有名梨出梨上黨椁梨小而加甘廣都梨又云鉅鹿梁重六斤數人分食之新豐蕾谷梨弘農京兆又扶風郡界諸谷中梨多供御陽城秋梨夏梨三秦記曰漢武東園一名御宿有大梨如斗落地即破取者以布囊盛之名曰含消梨荊州土地記曰江陵有石梨永嘉青田村民家有一梨樹名曰官梨子大一圍五寸常以貢獻名曰御梨實落地即融釋西京雜記曰紫梨芳梨實小青梨實大大容梨細葉梨瀚海梨出瀚海地耐寒不枯

種者梨熟時全埋之經年至春地釋分栽之多著熟糞及水至冬葉落附地刈殺之以炭火燒頭二年即結子

若橋生及種而不栽者著子遲每梨有十許唯二子生梨餘皆生杜挿者彌疾挿法用棠杜棠梨大而細理杜次桑梨大惡棗石榴上挿得者為上梨雖治十收得一工也

杜當先種杜經年後挿之至冬俱下亦得然俱下者地死則不生也

杜樹大者挿五枝小者或二梨葉微動為上時將欲開萼為下時先作麻紉反纏十許匝一鋸截杜令去地五六寸斜擿竹剌皮木之際令深一寸許折取其美梨枝陽中者陰中枝則實少長五六寸亦斜擿之令過心大小長短與籤等以刀劉梨枝斜擿之際剝去黑皮令皮青皮傷即死拔去竹籤即挿梨令至劉處木邊向木皮還近皮挿訖以綿幕杜頭封熟泥於上以土培覆之勿令其十字破杜者十不收一所以然者梨枝甚肥培土時宜慎開虛燥故也梨既生杜旁有葉出輒去之不去勢分梨長必遲

凡挿梨園中者用旁枝庭前者中心勞拔樹下上易收中心聳不妨用子而樹醜吳氏本草曰金創乳婦不可食梨多食則損人非補益之物產婦藏中及疾病未愈食梨多者無不致病欬逆氣上者尤宜慎之

凡遠道取梨者下根即燒三四寸亦可行數百步猶生藏梨法初霜後即收霜多即不得經夏即爛於屋下掘作深陰坑底無令潤濕收梨置中不須覆蓋便得經夏摘時必令好接勿令損傷

凡醋梨易水熟煮則甘美而不損人也

種栗第三十八

廣志曰關中大栗如雞子大蔡伯喈曰有胡栗魏志云有東夷韓國山大栗如梨三秦記曰漢武帝栗園有栗十五顆一升王逸曰朔濱之栗西京雜記曰樂栗別有素栗朱栗廣志曰理琴以赤栗堪栗嶧陽栗嶧陽都尉曹龍所獻其大如拳

栗種而不栽栽者雖生尋死矣　栗初熟出殼即裹埋著濕土中埋必須深勿令凍徹若路遠者以韋囊盛之見風日則不復生矣　至春三月悉芽生出而種之既生數年不用掌近　凡新栽之樹皆不用掌近栗性尤甚也　三年內每到十月常須草裹至二月乃解　不裹則還死大戴禮夏小正曰八月剝棗零而後取之故不言剝之

食經藏乾栗法　取穰灰淋取汁漬栗日出曬令栗由焦燥不畏虫得至後年春夏

藏生栗法　著器中細沙可煴以盆覆之至後年二月皆生芽而不虫者也

榛　周官曰榛似栗而小說文曰榛似栭實如小栗衛詩曰山有榛詩義疏云栗屬或所謂從木有兩種其一種大小枝皆如栗其子形似杼子芽亦如栗所謂樹之榛栗者其一種枝莖如木蓼葉如牛李色生高丈餘其核中悉如棄作胡桃味膏又美亦可食啖漁陽遼上棗皆饒其枝莖生樵爨燭明而烟

栽種與栗同

柰林檎第三十九

廣志曰楉掩藍柰也又曰柰有白青赤三種張揖有柰酒泉有赤柰西方例多柰家以為脯數十百斛以蓄積

如收藏棗栗魏明帝時諸王朝夜賜東城柰一區陳思王謝曰柰以夏熟今則冬生物非時為珍恩以須為厚詔曰此柰從涼州來晉宮閣簿曰秋有白柰西京雜記曰紫柰別有素柰朱柰廣志曰理琴以赤柰

柰林檎不種但栽之　種之雖生而味不佳　取栽如壓桑法又法栽如桃李法林檎樹以正月中斸斧班駁椎之則饒子

作柰�somethingsomething法　拾爛柰內瓮盆合勿令風入六七日許當大爛以酒淹病稈之令如粥狀下水更稈以羅漉去滓子良久澄清瀉去汁更下水復稈如初看無臭氣乃止瀉去汁置布於上以灰飲汁如作米粉法汁盡刀劃大如楸掌於日中曝乾研作末便甜酸得所芳香非常也

作林檎�somethingsomething法　林檎赤熟時擘破去子心蒂日曬令乾或磨或擣下細絹篩簁者更磨擣以細盡為限以方寸匕投於椀中即成美漿不去蒂則大苦合子則不度夏留心則大酸若乾曝者以林檎�somethingsomething一升和米麵二升味正適調

種柿第四十

說文曰柿赤實果也廣志曰小者如小杏又曰楩棗味如柿晉陽楩肥細而厚以供御王逸曰苑中牛柿李尤曰鴻柿苦瓜張衡曰山柿左思曰湖畔之柿潘岳曰梁侯烏椑之柿

柿有小者栽之無者取枝於楩棗根上插之

插柿法 闕

食經藏柿法 柿熟時取之以灰汁燥再三令汁絶著器中可食

安石榴第四十一

陸機曰張騫為漢使外國十八年得塗林安石榴也廣志曰安榴有甜酸二等鄯中記云石虎苑中有安石榴子大如盂碗其味不酸抱朴子曰積石山有苦榴周景式廬山記曰香爐峰頭有大盤石可坐數百人垂生石榴二月中作花色如石榴而小淡紅數葉煒燁可愛京口記曰龍剛縣有石榴西京雜記曰有甘石榴也

栽石榴法三月初取枝大如手大指者斬令長一尺半八九枝共為一窠燒下頭二寸不燒則漏失矣掘圓坑深一尺七寸口經尺豎枝於坑畔環口布枝令勻調也置枯骨礓石於枝間骨石此是樹性所宜下土築之一寸止一重骨石平坎止其土令沒一寸土一重骨石平坎止其土令沒枝頭一寸許也水澆常令潤澤既生又以骨石布其根下則科圓滋茂可愛若孤根獨立者雖生亦不佳焉十月中以藁裹而纏之不裹則凍死也二月初解放若不能得多枝者取一長條燒頭圓屈如牛拘而橫埋之亦得然不及上法根彊早成其拘中亦安骨石其斸根栽者亦圓布之安骨石於其中也

種木瓜第四十二

爾雅曰楙木瓜郭璞注曰實如小瓜酢可食廣志曰木瓜子可藏枝可為數號一尺百二十節衛詩曰投我以木瓜毛公曰楙也詩義疏曰楙葉似柰葉實如小瓜黃似著粉香欲啖者截著熟灰中令萎藁淨洗以苦酒煮汁蜜之可案酒食蜜封藏百日乃食之甚美

木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與李同

食經藏木瓜法 先切去皮煮令熟著水中車輪切百瓜用三升鹽蜜一斗漬之晝曝夜內汁中取令乾以餘汁蜜藏之亦同濃秫汁也

種椒第四十三

爾雅曰檓大椒廣志曰胡椒出西域范子計然曰蜀椒出武都秦椒出天水案今青州有蜀椒種本商人居椒為業見椒中黑實乃遂生意種之凡種數千枝止有一根生數歲之後更結子實芬芳香形色與蜀椒不殊氣勢微弱耳遂分布種移畧通州境也

熟時收取黑子 俗名椒目不用人手數近促之則不生也四月初畦種之 治畦下水如種葵法方三寸一子篩土覆之令厚寸許復篩熟糞以蓋土上旱輒澆之常令潤澤生高數寸夏連雨時可移之移法先作小坑圓深三寸以刀子圓劙椒栽合土移之於坑中萬不失一 若拔而移者率多死若移大栽者二月三月

中移之先作熟蘘泥掘出即封根合泥埋之行百餘里者亦得生此物性不耐寒陽中之樹冬須草裹不裹即死其生小陰中者少稟寒氣則不用裹所謂習以性成一木之性寒暑易容若朱藍之染能不易質故觀鄉識士見友知人也候實口開便速收之天晴時摘下薄布曝若陰時收者色黑失味其葉及青摘取可以為菹乾而末之亦足充事養生要論曰臘夜令持椒卧房牀傍無與人言內井中除瘟病

種茱萸第四十四

食茱萸也山茱萸則不任食二月栽之宜固城隄冢高燥之處凡於城上種蒔者先宜隨長短掘墹停之經年然後於墹中種蒔保澤沃壤與平地無差不爾者土堅澤流長物不達經年倍樹木尚小候實開便收之挂著屋裏壁上令陰乾勿使烟熏烟熏則苦而不辛也用時去中黑子肉醬魚鮮偏可所用術曰井上宜種茱萸葉落井中飲此水者無瘟病雜五行書曰舍東種白楊茱萸三根增年益壽除患害也又術曰懸茱萸子於屋內鬼畏不入也

齊民要術卷四

謹案卷三第二頁後一行水盡下葵子刊本闕葵子二字據抄宋本補
第二頁後四行治畦皆如種葵法刊本如訛女據抄宋本改
第三頁後五行散訖即再勞有雪刊本勞字上脫再字今據抄宋本增
第七頁前八行形容殊別不足以為異刊本別訛則又脫為字並據抄宋本增改
第七頁後二行九月中始刈刊本始訛茹據抄宋本改
第八頁後一行鼈性多穢刊本穢訛稼據抄宋本改
第九頁後三行王彪之閩中賦曰刊本闕閩字據抄宋本補
第十四頁後一行則剪絹袋刊本闕絹字據抄宋本補

第十六頁前一行人得盡欲知姓名者刊本脫欲字據抄宋本增

第十六頁後三行光風在其間刊本光訛在風字下又闕在字並據抄宋本補改

第十七頁後二行則年久色闇也刊本闇訛闇據抄宋本改

第十七頁後三行即棄滓直用純汁刊本滓訛澤純訛統並據抄宋本改

第十七頁後五行裹則全不入潢矣刊本脫裹字據抄宋本增

第十七頁後七行急則令書腰折刊本脫急字據抄宋本增

第十七頁後八行薄紙如饘葉刊本薄訛薄葉訛栗又略不覺補裂若屈曲者刊本覺訛拳屈訛出並據抄宋本改

第十八頁後二行則色黃而且脫刊本脫訛肥據抄宋本改

第十九頁前二行接令圓平刊本接訛授據抄宋本改

第二十頁後二行使拯熟刊本拯訛扳據抄宋本改

第二十頁後三行瀉入不渝釜中刊本瀉訛為據抄宋本改

第二十頁後四行振去滓刊本振訛振滓訛滓並據抄宋本改

第二十頁後五行染得一疋御黃刊本脫黃字據抄宋本增

第二十一頁後一行作白履不借又曰不借刊本借並訛惜據古今注及釋名方言諸書改

第二十一頁後四行讀孝經論語刊本讀訛論據豪傑皆爭取金玉刊本皆訛

者據史記及抄宋本改

第二十四頁前二行所少可得為囷刊本少訛多

據抄宋本及越絶書改又囷越絶書作因與此異

第二十五頁後三行吾欲苦樂善刊本苦訛占樂訛藥並據抄宋本改

卷四第二頁前六行剝去橫技刊本技訛之據抄宋本改

第二頁後七行隨便採用刊本隨訛其據抄宋本改

第二頁後八行奇文互起刊本奇訛其據抄宋本改

第四頁前五行斫好直技刊本斫訛研技訛枝並據抄宋本改

第四頁後七行八行搘捌小實酢孟子曰養其搘棘刊本搘捌小實酢孟子曰養其搘棘刊本搘捌小實酢下九字刊本訛孟子嘗曰搘棗搘者並據抄宋本及爾雅改

第五頁前四行抱朴子曰堯山有壓棗刊本抱朴子曰訛孟曰據抄宋本改

第五頁前八行不宜苗稼刊本宜訛以稼訛稑並據抄宋本改

第五頁後四行曬棗法刊本關法字據抄宋本補

第五頁後八行棗性燥故刊本故訛收據抄宋本改

第六頁前二行新將露於庭刊本新訛蔣據抄宋本本改

第六頁後五行箔上日曝刊本日訛泊據抄宋本改

第六頁後六行以方寸七投一椀刊本七訛七椀

第七頁前三行金城挑刊本挑訛梳據抄宋本改

第七頁後六行鄭玄注上刊本脫禮記曰仲夏之月天子羞以含桃十三字據禮記注及抄宋本改

第八頁前二行蔓延並似夔刊本似訛以夔訛屢據抄宋本改

第八頁前七行世人全房折殺者下刊本脫什不妝一四字據抄宋本增

第九頁後三行漉著蜜中可下酒矣刊本脫下字據抄宋本改

第九頁後六行樹及葉皆如杏刊本及訛木據抄宋本改

第十頁後二行子實芬芳刊本闕芬字據抄宋本補

第十六頁後一行擬大椒刊本大訛木據爾雅改

又蜀椒出武都秦椒出天水刊本武訛五又脫秦字並據抄宋本增改

第十六頁後二行子實芬芳刊本闕芬字據抄宋本補

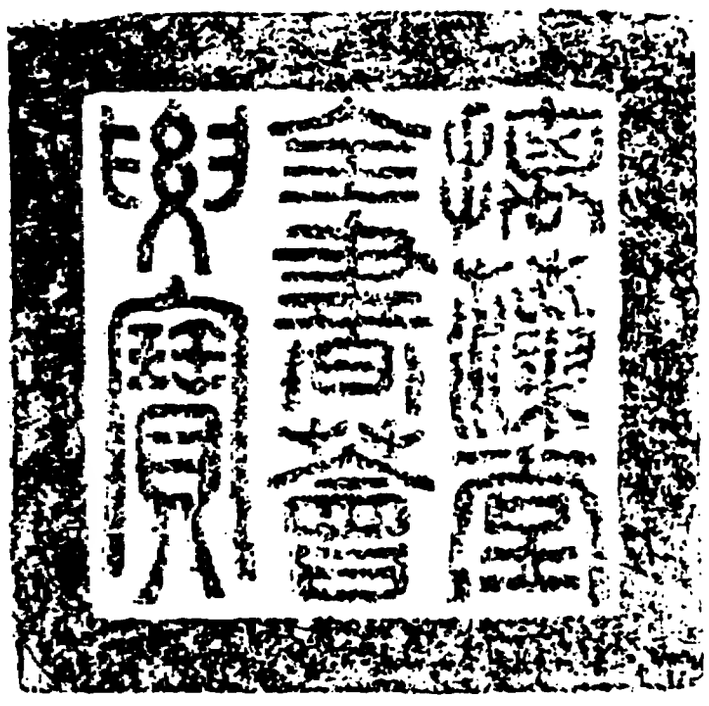
第十七頁前二行冬須草裹刊本冬訛各據抄宋本改

第十七頁前三行一木之性寒暑易容若朱藍之染刊本　綴若朱藍句于寒暑易容之上又朱

訛宋並據抄宋本改

第十七頁前四行天晴時摘下刊本晴時二字倒置據抄宋本改

第十七頁後五行飲此水者刊本飲訛有據抄宋本改



總校官庶吉士臣侍　朝

校對官庶吉士臣徐如澍

謄錄監生臣丁湘錦

欽定四庫全書

齊民要術 子部

齊民要術卷五 六

後魏 賈思勰 撰

種桑柘第四十五 養蠶附

種榆白楊第四十六

種棠第四十七

種穀楮第四十八

種漆第四十九

種梔椒梓梧柞第五十

種竹第五十一

種紅藍花及梔子第五十二 燕支香手藥紫澤面脂粉白粉附

種藍第五十三

種紫草第五十四

伐木第五十五 種地黃法附

種桑柘第四十五 養蠶附

爾雅曰桑辨有椹拖註云辨半也女桑楚桑小而條長者為女桑樹也檿桑山桑注云似桑呼桑樹小而條長者為女桑檿桑注曰今俗

材中為弓及車轅搜神記曰太古時有人遠征家有一女并馬一匹女思父乃戲馬云能為迎我父吾將嫁於汝馬絶韁而去至父所父疑家中有故乘之而還馬後見女輒怒而奮擊父恠之密問女女具以告父父射殺馬曬皮於庭女至皮所以足蹴之曰爾馬而欲人為婦自取屠剥如何言未竟皮忽起卷女而行後於大樹之間得女及皮盡化為蚕績於樹上世謂蚕為女兒古之遺言也因名其樹為桑桑桑言喪也今世有剥桑地桑之名

桑椹熟時收黑魯椹黄魯桑不耐久藏曰魯桑百豐錦帛言其桑好功省用多即日以水淘取子曬燥仍畦種治畦下水一如葵法常薅令淨明年正月移而栽之仲春季春亦得幸五尺一根不用耕故凡栽桑不得者無他故正為犁拨耳是以須概不用稀稀通耕犁者必難慎率多死矣且概則長疾大都種椹長遲不如壓枝之速無栽者乃種椹也其下常斸掘種菉豆小豆良美潤澤益桑栽後二年慎勿採沐小採者長倍遲大如臂許正月中移之亦不須乾率十步一樹陰相接者則妨禾豆行欲小犄角不用正相當相當者則妨犁須取栽者正月二月中以鉤弋壓下枝令著地條葉生高數寸仍以燥土壅之土濕則爛明年正月中截取而種之住宅上及園畔者宜即定其田中種者亦如法先概種一二年然後更移之

凡耕桑田不用近樹傷桑破犁所謂兩失其犁不著處斸斷令起斫去浮根以蠆矢糞之去浮根不妨掇犁令樹肥茂也又法歲嘗繞樹一步散蕪菁子收獲之後放猪啖之其地柔軟有勝耕者種禾豆欲得遍樹不失地利田又調熟遠樹散蕪菁者不勞遍也剥桑十二月為上時正月次之二月為下白汁出則損葉大率桑多者宜苦斫不長高枝折人不多上下勞條不還枝仍曲採不淨鳩腳多旦暮採令潤澤不避熱條葉乾採欲省栽去妨者妨多採則損條椹熟時多收曝乾之凶年粟少可以當食魏略曰楊沛為新鄭長興平間人多飢窮沛使民益蓄熟椹收暵豆閱其有餘以補不足積椹得千餘斛會太祖西征天子所將千人皆無糧沛謂見乃進乾椹太祖甚喜及太祖輔政起為鄴令賜其生口十人絹百疋既欲厲之且以報乾椹也今自河以北大家收百石少者尚數十斛故杜篤亂後飢饉蓴唯仰以全軀命數州之內民死而生者乾椹之力也

種柘法耕地令熟耬耩作壟柘子熟時多收以水淘汰令淨曝乾散訖勞之草生拔却勿令荒沒三

年間斸去堪為渾心扶老杖一根直二十文任為馬鞭胡牀馬鞭一枚直十文年任為弓材一張直百文十五錐刀靶一箇直三文二十年好作犢車材一乘直萬錢欲作鞍橋者生枝長三尺許以繩繫旁枝木橛釘著地中令曲如橋十年之後便是渾成柘橋一具直絹一疋欲作快弓材者宜於山石之間北陰中種之其高原山田土厚水深之處多搖掘深坑於坑之中種桑柘者隨坑深淺或一丈五直上出坑乃扶疎四散此樹條直異於常材十年之後無所不任一樹直絹十疋

柘葉飼蠶絲好作琴瑟等絃清鳴響徹勝於凡絲遠矣

禮記月令曰季春無伐桑柘鄭玄注曰愛蚕食各養蠶之器曲箔也柘柘也后妃也具曲植筐筥注曰齋戒親帥躬桑以勸蠶事為散惰

周禮曰馬質禁原蠶者注曰質平也主買馬平其大小之價直者原再也天文辰為馬蠶書蠶為龍精月直大火則浴其蠶種是蠶與馬同氣物莫能兩大故禁再蠶者為傷馬與

孟子曰五畝之宅樹之以桑五十者可以衣帛矣

尚書大傳曰天子諸侯必有公桑蠶室就川而為之大昕之朝夫人浴種于川

春秋考異郵曰陽物大惡水故蠶食而不飲陽立於三春故蠶三變而後消死於三七二十一日故二十一日而繭

淮南子曰原蠶一歲再登非不利也然王者法禁之為其殘桑也

氾勝之書曰種桑法五月取椹著水中即以手漬之以水灌洗取子陰乾治肥田十畝荒田久不耕者尤善好耕治之每畝以黍椹子各三升合種之黍桑當俱生鋤之桑令稀疎調適黍熟穫之桑生正正與黍高平因以利鐮摩地刈之曝令燥後有風調放火燒之常逆風起火桑至春生一畝食三箔蠶

俞益期牋曰日南蠶八熟繭軟而薄椹採少多水嘉記曰永嘉有八輩蠶蚖珍蠶三月繭五月愛蠶六月繭寒珍七月繭柘蠶四月初繭蚖蠶四月初繭愛蠶再熟者前輩皆謂之珍養珍者少養之愛蠶者故蚖蠶種也蚖珍三月既繭出蛾取卵七八日便剖卵蠶生多養之是為蚖蠶欲作愛者取蚖珍之卵藏內甕中隨器大小亦可拾紙蓋覆器口安硎若耕反泉冷水中使冷氣折其出勢得三七日然後剖生養之謂為愛珍亦呼愛子績成繭出蛾卵卵七日又剖成蠶多養之此則愛蠶也藏卵時勿令見人應用二七赤豆安器底臘月桑柴二七枝以麻卵紙當令水高下與種相齊若外水高則卵死不復出若外水下則冷氣少不能折其出勢不能折其出勢則不得三七日不得三七日雖出不成也不成者謂徒績成繭出蛾生卵七日不復剖生至明年方生耳欲得陰樹下亦有泥器三七日亦有成者

一生蠶四卧再生蠶白頭蠶頡石蠶楚蠶黑蠶有一生再生之異厥兒蠶秋母蠶秋中蠶老秋兒蠶秋末老卧兒蠶錦兒蠶同繭蠶或二蠶三蠶共為一繭凡三卧四卧皆有絲綿之別凡蠶從小與大者乃至大入簇俗飼荆魯二桑小食則桑中與魯桑則有裂腹之患也

揚泉物理論曰使人之養民如蠶母之養蠶其用豈徒絲繭而已哉

五行書曰欲知蠶善惡常以三月三日天陰如無日不見雨蠶大善又法埋馬牙齒於槌下令宜蠶

龍魚河圖曰埋蠶沙於宅亥地大富得蠶絲吉利以一斛二斗甲子日鎮宅大吉致財千萬

養蠶法收取種繭必取居簇中者近上則絲薄近下則子不生也泥屋用福德利上土屋欲四面開窻紙糊厚為雜屋內四角著火若在一處則冷熱不均初生以毛掃用荻掃則傷蠶調火令冷熱得所熱則焦燥冷則長遲比至在眠常須三箔中箔上箔下箔上箔陳土氣上箔防塵埃小時採福德上桑著懷中令煖然後切之蠶小不用見露氣得人體則衆惡除每飼蠶卷窻幃飼訖還下蠶見明則食食多則生長老時值雨者則壞繭宜於屋裏簇之薄布新於箔

上散蠶訖又薄以新覆之一槌得安十箔又法以大蓬高為薪散蠶令遍懸之於棟梁椽柱或垂繩鉤戈鶂爪龍牙上下數重所在皆得懸訖新下微生炭以煖之得煖則作連傷寒則作遲數入候看熱則去火蓬高疎涼無鬱浥之憂死蠶旋墮無污蠽之患沙箄不住無癘瘕之疵鬱浥則難練蠽汚則絲散癘瘕則無用蓬高簇亦良其外簇者雖白而清脆練長衣著幾將倍矣甚者虛實失歲功堅脆懸絕資生要理安可不知之哉

龍

龍魚河圖曰冬以臘月鼠斷尾正月旦日未出時家長斬鼠著屋中祝云付勅屋吏制斷鼠蟲三時言功鼠不敢行

雜五行書曰取亭部地中土塗竈水火盜賊不經塗屋四角鼠不食蠶蟲塗倉簞鼠不食稻以塞坎百日鼠種絶淮南萬畢術曰狐目狸腦鼠去其穴 注曰取狐兩目狸腦大如狐目三枚椅之三千杆塗鼠穴則鼠去矣

種榆白楊第四十六

爾雅曰榆白枌注曰枌榆先生葉卽著莢皮色白廣志曰有姑榆有朗榆榆柔今世有刺榆木甚牢肌可以為犢車材枌榆可以為車轂及器物山榆人可以為蕪菁種者宜種刺枌兩種利益為多其餘軟弱例非佳好之木也

榆性扇地其陰下五穀不植隨其高下廣狹東西北三方所扇各與樹等種者宜於園地北畔秋耕令熟至春榆莢落時收取漫散犁細畔勞之明年正月初附地芟殺以草覆上放火燒之一根上必十數條俱生止留一根強者餘悉掐去之一歲之中長八九尺矣不燒則長遲也後年正月二月移栽之初生即移者喜曲故須叢林長之三年乃移種初生三年不用採葉尤忌採心採依法燒之則依前茂矣不用剥沐剥者長而細又多癘瘕不剥則短麤而無病諺曰不剥沐十年成轂言易麤也必欲剥者宜留二寸於墐坑中種者以陳屋草布墐中散榆莢於草上以土覆之燒亦如法陳草還根肥良勝糞無陳草者用糞糞之亦佳不糞雖生而瘦既栽移者燒亦如法也又種榆法其於地畔種者致推損谷既非叢林率多曲戾不如割地一方種之其白土薄地不宜五穀者唯宜榆及白地須近市賣柴莢葉省功也

榉榆刺榆凡榆三種色別種之勿令和雜

榉榆莢葉味甘者春時將賣賣是須別也種地收莢一如前法先畊地作壠然後散榆莢壟者看好料理又易

五寸一莢稀概得中散訖勞之榆生共草俱長未須料理明年正月附地芟殺放火燒之亦任生長勿使長止兩反近又至明年正月斸去惡者其一株止有七八根生者悉皆砍去唯留一根麤麤直好者三年春可將莢葉賣之五年之後便堪作椽不挾者即可砍賣一根十文挾者鏟作獨樂及盞一箇三文十年之後魁椀瓶榼器皿無所不任一椀七文一魁二十瓶榼器皿一百文也十五年後中為車轂及蒲桃濄濄一口值二百車轂一具值絹三疋其歲科簡剥治之功指柴雇人十束雇一人無業之人爭來就作賣柴之利已自無貲歲出萬束一束三文則三十貫英葉在外也況諸器物其利十倍於柴十倍歲收三十萬砍後復生不勞更種所謂一勞永逸能種一頃歲收千疋唯須一人守護指揮處分既無牛耕種子人功之費不慮水旱風蟲之災比之穀田勞逸萬倍男女初生各與小樹二十株比至嫁娶悉任車轂一樹三具一具值絹三疋成絹一百八十疋聘財資遣粗得充事

術曰北方種榆九根宜蠶桑田穀好

崔寔曰二月榆莢成及青收乾以為旨蓄英小蒸曙之至冬以釀酒滑香宜養老詩云我有旨蓄亦以御冬也名曰榆醬酳隨節早晏勿失其適醬音牆酳音牢酳音頭榆醬白楊一名高飛一名獨搖性甚勁直堪為屋材折則折矣終不曲撓奴孝切榆性軟久無不曲比之白楊不如遠矣且天性多曲長又遲緩凡屋材松柏為上白楊次之榆為下也種白楊法秋耕令熟至正月二月中以犁作壟一壟之中以犁逆順各一到塲中寬狹正似作葱壟作訖又以鍬掘底一坑作小塹斫取白楊枝大如指長三尺者屈著壟中以土壓上令兩頭出土向上直豎二尺一株明年正月中剥去惡枝一畝三壟一壟七百二十株三年中為蠹蟲摘都格反五年兩根一畝四千三百二十株三年中為蠹蟲摘為率一根五錢一畝任為屋椽十年堪為棟梁以蠹蟲摘為率一根五錢一畝歲收二萬一千六百文柴及棟梁在外歲種三千畝三年九千畝一年賣三十畝得錢六十四萬八千文周而復始永世無窮比之農夫勞逸萬倍去山遠者實宜多種千根以上所求必備

種棠第四十七

爾雅曰杜甘棠郭璞注曰今之杜梨詩曰蔽芾甘棠云甘棠杜也詩義疏云今甘棠梨一名杜梨如梨而小味酢可食也唐詩曰有杕之杜毛云杜即棠也與白棠同但有赤白美惡子赤白色者為白棠甘棠也酢滑而美赤棠子澁而酢無味俗語云澁如杜赤棠木理赤可作弓幹棠今棠葉有中染絳者有惟中染上紫者杜則全不用其實三種則異爾雅毛郭以為同未詳也

棠熟時收種之否則春月移栽八月初天晴時摘葉薄布曬令乾可以染絳必候天晴時少摘葉乾之復更摘取愼勿頻收若遇陰雨則浥浥不堪染絳也成樹之後歲收絹一疋亦可多種利乃勝桑也

種穀楮第四十八

說文曰穀者楮也棠今世人有名之曰角楮非也蓋角穀聲相近因訛耳其皮可以為紙者也

楮宜澗谷間種之地欲極良秋上楮子熟時多收淨淘曝令燥耕地令熟二月耬耩之和麻子漫散之即勞秋冬仍留麻勿刈為楮作煖若不和麻子種卒多凍死明年正月初附地芟殺放火燒之一歲即沒人不燒者瘦薄不任用斫法十二月為上四月次之非此兩月而斫者則多枯死也每歲正月常放火燒自有乾在地足得火然不燒則不滋茂也二月中間斫去惡長亦遲三年便中斫未滿三年者皮

種槐柳楸梓梧柞第五十

爾雅曰守宮槐葉畫蠶宵炕注曰槐葉畫日蠶合而夜炕布者名守宮孫炎曰炕張也

槐子熟時多收擘取數曝勿令蟲生五月夏至前十餘日以水浸之（如浸麻子法也）六七日當芽生好雨種麻時和麻子撒之當年之中即與麻齊麻熟刈去獨留槐槐既細長不能自立根別樹木以繩攔之（冬天多風雨繩攔宜以茅裹不則傷皮成瘢痕也）明年斸地令熟還於下種麻（胥槐令長）三年正月移而植之亭亭條直千百若一所謂蓮生麻中不扶自直）若隨宜取栽匪直長遲樹亦曲惡（宜於園中割地種之若園好未移之間妨廢耕墾也）

種柳正月二月中取弱柳枝大如臂長一尺半燒下頭二三寸埋之令沒常足水以澆之必數條俱生留一根茂者（餘皆所去）別豎一柱以為衣主每一尺以長繩柱攔之（若不攔必為風所摧不能自立）一年中即高一丈餘其旁生枝葉即捎去令直聳上高下人任取足便捎去正心即四散下垂婀娜可愛（若不捎心則枝不四散或斜或曲生亦不佳也）六七月中取春生少枝種則長倍疾（少枝葉青而壯故長疾也）

揚柳下田停水之處不得五穀者可以種柳八九月中水盡燥濕得所時急耕則鑊耧之至明年四月又耕熟勿令有塊即作塲壟一畝三壟一壟之中逆順各一到塲中寬狹正似葱壟從五月初盡七月末每天雨時即觸雨折取春生少枝長疾三歲成椽比於餘木雖微脆亦足堪事一畝二千六百六十根三十畝六萬四千八萬四千八百文都合收錢五十三萬三千二百文歲種三十畝三年種九十畝歲賣三十畝終歲無窮

憑柳可以為楯車輞雜材及椀

術曰正月旦取楊柳枝著戶上百鬼不入家

種箕柳法山澗河旁及下田不得五穀之處水盡乾時熟耕數遍至春凍釋於山陂河坎之旁刈取箕柳三寸一畝歲收萬錢（山柳赤而脆河柳白而肭）

陶朱公術曰種柳千樹則足柴十年以後髡一樹得一載歲髡二百樹五年一週

楸梓詩義疏曰楸梓之疏理色白而生子者為梓說文曰檟楸也然則楸梓二木相類者也白色有魚者名為梓似楸有角者名為角梓似楸或名子根黃色無子者為柏楸世人見其根黃呼為荊黃根也亦宜割地一方種之梓楸各別無令和雜

楸栽即無子可於大樹四面掘坑取栽移之一方兩步一根兩畝一行一行百一十株五行合六百株十年後一樹千錢柴在外車板盤合樂器所在任用以為棺材勝於桐

術曰西方種楸九根延年百病除

雜五行書曰舍西種梓楸各五根子孫孝順口舌消滅也

梧桐爾雅曰榮桐木注云即梧桐也又曰櫬梧注云今梧桐皮青者曰梧桐案今人以其皮青號曰青桐

青桐九月收子二三月中作一步圃畦種之方大則難裹所以須小治畦下水一如葵法五寸下一子少與熟糞和土覆之生後數澆令潤澤此木宜濕故也當歲即高一丈至冬豎草於樹閒令滿外復以草圍之以篤十道束置不然則凍死也

明年三月中移植於廳齋之前華淨妍雅極為可愛後年冬不須復裹成樹之後剥下子一石子於葉上生多者五六少者二三也炒食甚美子似菱芰多啖亦無妨也白桐無子冬結似子者乃是明年之花房亦宜高平之地近山阜尤是宜下田得遠大樹掘坑取栽移之成樹之後任為樂器青桐則不中用於

櫟可食以為飯豐年收猪食之可以致肥也宜於山阜之曲三徧熟耕漫散橡子即再勞之生則蘇治常令淨潔一定不移十年中

櫟可雜用一根十文值二十歲中屋榑一根百錢值柴在外斫去尋生料理還復凡為家具者前件木皆所宜種十歲之後無求

種竹第五十一

中國所生不過淡苦二種其名目奇異者列之於後條也宜高平之地近山阜尤是宜下田得

竹性愛向西南引故園東北角種之數歲之後自當滿園諺云東家種竹西家治地為滋蔓而亦生也其

居東北角者老竹種不生亦不能滋茂故須取西南引此少根也稻麥糠糞之二糠各自和雜不用水澆澆則淹死勿令六畜入園二月食淡竹笋四月年者軟未成也

筒爾雅曰笋竹萌說文曰笋竹胎也孫炎曰初生竹謂之笋詩義疏云筒皆四月生唯巴竹笋八月生盡九月成都有之箭冬夏生始數寸可煮以苦酒漫之可下酒及食又可米藏及乾以待冬月也

永嘉記曰含籜竹笋六月生迄九月味與箭竹笋相似

凡諸竹笋十一月掘土取皆得長八九寸長澤民家盡養黃苦竹永寧南漢更年上笋大者一圍五六寸明年應上令年十一月笋土中已生但未出須掘土取可至明年正月出土訖五月方過六月便有含籜笋含籜笋迄七月八月九月已有箭竹笋迄後年四月竟年常有笋不絕也

竹譜曰棘竹笋味淡落人鬚髮筜節出笋無味難頭竹笋肥美箭竹笋冬生者也

食經曰淡竹笋法取笋肉五六寸者按鹽中一宿出鹽令盡煮糜一斗分五升與一升鹽相和糜熱須令冷內竹笋醎糜中一日拭之內淡糜中五日可食也

種紅花藍花梔子第五十二燕支香手藥紫澤面脂粉白粉附

花地欲得良熟二月末三月初種也種法欲雨後速下或漫散種或耬下一如種麻法亦有鋤掊而掩種者子料大而易移理花出欲日日乘涼摘取不摘則乾摘必須盡餘留即合五月子熟拔取子則太晚矣七月中摘深色鮮明耐久不黯勝春種者貨鄴良田種頃者歲收絹三百疋一頃收子二百斛與麻子同價既任車脂亦堪為燭即是直頭成米二百石米已當穀田三百疋絹端然在外一頃收花日須百人摘以一家手力十不充一但駕車地頭每旦當有小兒僮女百十餘羣自來分摘正須平量中半分取是以單夫隻妻亦得多種

殺花法摘取即碓持使熟以水淘布袋絞去黃汁更擣以粟飯漿清而醋者淘之又以布袋絞汁即收取染紅勿弃也絞訖著甕器中以粟令均於蓆上攤而曝乾勝作餅作餅者不得乾令花泡鬱也

作燕脂法預燒落藜藜薍及蒿作灰無者即草灰亦得以湯淋取清汁初汁純厚大醲即放花取第三度湯者以用菜花不中用惟可洗衣使好色也揉花

十許變勢盡乃生布袋紋取純汁著甕椀中取醋石榴兩三箇擘取子擣破少著粟飯漿水極酸者和之布絞取瀋以和花汁若無石榴者以好醋和飯漿亦得若復無醋者清飯漿極酸者亦得若空用之下白米粉大如酸棗粉多則白以淨竹著不膩者良久痛攪盖冒至日乾浥浥時捻作小辯如半麻子陰乾之則成矣

合香澤法如清酒以浸香夏用冷酒春秋温令煖冬則小熱雞舌香俗人以其似丁子故為丁子香也藿香苜蓿蘭香凡四種以新絹裹而浸之夏一宿春秋再宿冬三宿用胡麻油兩分猪腹一分內銅鐺中即以浸香酒和之煎數沸後便緩火微煎煞後下所浸香煎緩火至暮水盡沸定乃熟以火頭內澤中作聲者水未盡有煙出無聲者水盡也澤欲熟時下少許青蒿以發色絹濾合面脂法牛髓牛髓少者用牛脂和之若無髓空用脂亦得也温酒浸丁香藿香二種浸法如煎澤法如煎法一同合澤亦著青蒿以發色絹濾著瓷漆盌中令凝若作脣脂者以熟米和之青油裹之其冒霜雪遠行者常齧蒜令破以揩脣既不劈裂又令辟惡賊面患皰者夜燒梨令熟以糠湯洗面訖以煖梨汁塗之令不皰赤連染布帛以塗面亦不皰也合手藥法取猪脂一具摘去其脂合蒿葉於好酒中痛挼使碎各自純作莫雜餘種其雜米糯米小麥黍米作者不得好也於槽中下水脚蹋十徧淨淘水清乃止大甕中多著冷水以浸米春秋則一月夏則二十日冬則六十日唯多日佳不須易水臭爛乃佳日若淺者作米粉法染米第一粟第二如用一色純第米勿使有雜白使甚細簡去粉不潤美曰滿更汲新水就甕中沃之以手把攪淘去醋氣多與徧數氣盡乃止稍出著一砂盆中熟研以水沃攪之接取白汁絹袋濾著別甕中麤麤沉者更研之水沃接取如初研盡以杷子就甕中良久痛抨然後澄之接去

清水貯出淳汁著大盆中以板一向攪勿左右迴轉三百餘匝停置蓋甕勿令塵汚良久清澄以杓徐徐去清以三重布帖粉上以粟糠著布上糠上安灰灰濕更以乾者易之灰不復濕乃止然後削去四畔麤白無光潤日時書布於牀上刀削粉英如曝之乃至粉乾足(將住反)手痛挼勿住(痛挼則滑美不挼則澁惡)擬人客作餅及作香粉以供粧摩身體

作香粉法唯多著丁香於粉合中自然芬馥(亦有擣香末絹和粉者皆損色又費香不如全著合中也)

種藍第五十三

爾雅曰蔵馬藍注曰今大葉冬藍也廣志曰有木藍今世有茭楮藍也藍地欲得良三徧細耕三月中浸子令芽生乃畦種之治畦下水一同葵法藍三葉澆之(晨夜再澆之)薅治令淨五月中新雨後即接濕耧搆拔栽(夏小正曰五月啓灌藍蓼)三莖作一科相去八寸(栽時須濕洛灌藍蓼則燥)向背不急鋤壓確也五徧為良七月中作坑令受百許束作麥稈泥泥之令深五寸以苫蔽四壁刈藍倒豎於坑中下水以木石鎮壓令沒熱時一宿冷時再宿漉去荄內汁於甕中率十石甕著石灰一斗五升急抨(普彭反)之一食頃出甕中盛之藍澱成矣種藍十畝敵穀田一頃能自染青者其利又倍矣

崔寔曰榆莢落時可種藍五月可刈藍六月種冬藍(冬藍木藍也人月用藥也)

種紫草第五十四

爾雅曰藐茈草注一名紫戊廣志曰隴西紫草紫者本草經曰一名紫丹博物志曰平氏山之陽紫草特好也)黃白軟良之地青沙地亦善開荒泰穊下大佳性不耐水必須高田秋耕地至春又轉耕之三月種之耧耩地逐壟手下子(良田一畝用子一升薄田用子二升)下訖勞之鋤如穀法唯淨唯佳其壟底草則拔之(壟底用鋤則傷紫草)九月中子熟刈之候稃(芳蒲反)燥載聚打取子(濕載則鬱浥即深細耕不細不深則失

草矣尋壟以耙耬取整理狀草宜併手力速竟為良遭雨則捐草也一抪隨以茅結之擘蒭彌善四抪為一頭當日則斬齊顛倒十重許為長行置堅平之地以板石鎮之令扁濕鎮直而長燥鎮則碎折不鎮賣難借也兩三宿竪頭著日中曝之令浥浥然不曝則鬱黑太燥則碎折五六向著敞屋下陰涼處棚棧上勝藍若欲久停者入五月內著屋中閉戶塞向窓泥勿使風入漏氣過立秋然後開草出色不異若經夏在棚棧上草便變黑不復任用

伐木第五十五 種地黃法附

凡伐木四月七月則不蟲而堅肋榆莢下桑槿落亦其時也然則凡木有子實者候其子實將熟皆其時也非時者蟲而且脆也凡非時之木水漚一月或火煏取乾蟲則不生水浸之木更益柔肋

周官曰仲冬斬陽木仲夏斬陰木鄭司農云陽木春夏生者陰木秋冬生者松柏之屬鄭玄曰陽木生山南者陰木生山北者冬則斬陽夏則斬陰調堅也軟柔柏之性不生蟲蟲四時皆得無所選焉山中雜木自非七月四月兩時殺者率多生蟲無山南山北之異鄭君之說又無取則周官伐木蓋以順天道調陰陽未必為堅肋之異蟲蠹者也

禮記月令孟春之月禁止伐木鄭玄注云為傷生氣也季夏之月樹木方盛乃命虞人入山行無伐大樹逆時氣也季秋之月草木黃落乃伐薪為炭仲冬之月日短至則伐木取竹箭比其堅肋成之極時也孟夏之月木無有斬伐為其未堅肋也季春之月草木萌動王命布農事趙岐注曰時謂草木零落之時使材木得茂暢故有餘也孟子曰斧斤以時入山林材木不可勝用也九月草木解也

淮南子曰草木未落斧斤不入山林崔寔曰自正月以終季夏不可伐木必生蠹蟲蟲或曰其月無壬子日以上旬伐之雖春夏不蠹猶有剖析間解之害又犯時令非急無伐十一月三月以上旬為上時中種地黃法須黑良田五徧細耕三種五石其種還用三月中旬為中時下旬為下時一畝下種之至四月末五月初生苗訖至八月盡九月初根成中染若須留為種者即在

地中勿掘之待來年三月取為種計一畝可收根三十石有草鋤不限徧數鋤時別作小丞鋤勿使細土覆心令秋収訖至來年更不須種自旅生也唯鋤之如此得四年不要種之皆餘根自出矣

齊民要術卷六

後魏 賈思勰 撰

養牛馬驢騾第五十六 相牛馬及諸病方法

養羊第五十七 氊及酥酪乾酪法收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附

養猪第五十八

養雞第五十九

養鵝鴨第六十

養魚第六十一

養牛馬驢騾第五十六 相牛馬及諸病方法

服牛乘馬量其力能寒温飲飼適其天性如不肥充繁息者未之有也 金日磾降虜之煨燼卜式編戶齊民以羊馬之肥位登宰相公孫弘梁伯鸞牧承者或位極人臣身名俱泰或身高天下萬載不磨寧戚以飯牛見知馬援牧養發迹莫不由近及遠從微至著嗚呼小子何可忽乎故小童曰卜式曰非獨羊也治民亦如是以時起居慈者輒去無令敗羣也

諺曰羸牛劣馬寒食下 言其乏瘦瘠春中必死務在充飽調適而

已

陶朱公曰子欲速富當畜五牸牛馬猪羊驢五畜之牸然畜牸則速富之術也

禮記月令曰季春之月合累牛騰馬遊牝于牧累騰皆乘匹之名是月所以合牛馬

仲夏之月遊牝別羣則繫騰駒牸其牝氣有餘

仲冬之月牛馬畜獸有放逸者取之不詰王居明堂恐相蹄蹂也

仲冬命農畢積聚繼放牛馬

凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死經雨者則不忌

馬頭為王欲得方目為丞相欲得光脊為將軍欲得強腹脇為城郭欲得張四下為令欲得長

凡相馬之法先除三羸五駑乃相其餘大頭小頸一羸弱脊大腹二羸小頸大蹄三羸大頭緩耳一駑長頸不折二駑短上長下三駑大髆括貫切短脅四駑淺髆薄臑五駑

五駑

騧馬驪肩鹿毛腳馬驃騎駱馬皆善馬也

馬生墮地無毛行千里溺舉一腳行五百里

相馬五藏法肝欲得小耳小則肝小肝小識人意肺欲得大鼻大則肺大肺大則能奔心欲得大目大則心大則猛利不驚目四滿則朝暮健腎欲得小腸欲得厚且長腸厚則腹下廣方而平脾欲得小脾小則易養望之大就之小筋馬也望之小就之大肉馬也皆可乘致致瘦欲得見其肉謂前肩守肉致肥欲得見其骨骨謂頭顱馬龍顱突目平脊大腹脽重有肉此三事備者亦千里馬也水火欲得分水火在鼻兩孔間也上唇欲急而方口中欲得紅而有光此馬千里馬上齒欲鉤鉤則壽下齒欲鋸鋸則怒頷下欲深下唇欲緩牙欲去齒一寸則四百里牙劒鋒則千里嗣骨欲廉如織杼而潤又欲長頖下八骨是目欲滿而澤眶欲小上欲弓曲下欲直素中欲廉而張素孔上鼻陰中欲得平股下主人欲小股近前也陽裏欲高則怒股中上近主人額欲方而平八肉欲大而明耳下玄中欲深耳下近牙耳欲小而銳如削筒相去欲促鬢欲藏中骨高二寸鬢中骨也易骨欲直眼下直下骨也頰欲開赤長膺下欲廣一尺以上名曰挾一作扶尺能久走鞅欲方頰前喉欲曲而

深胷欲直而出（髀間向）息間欲開望視之如雙息頸骨欲大肉次之髻欲桎而厚且折季毛欲長多覆肝肺無病（髮後毛是）背欲短而方脊欲大而抗脢筋欲大（夾脊筋也）飛息見者怒（脊後筋也）三府欲齊（兩髂及中骨也）尻欲頹而方尾欲減本欲

季肋欲張（短肋）懸薄欲厚而緩（腳脛）虎口欲開（股肉）腹下欲平

滿善走名曰下渠日三百里陽肉欲上而高起（髀近前外）

欲廣厚汗溝欲深明直肉欲方能久走（髀後肉也）輸（一作鼠鞠）

欲方（直肉下也）胸肉欲急（髀裏也）間筋欲急短而減善細走（輸鼠下筋）

機骨欲舉上曲如懸匡馬頭欲高距骨欲出前間骨

欲出前後曰（外鳥踦骨也）附蟬欲大前後目（夜眼）股欲薄而博

善能走（後髀前骨）臀欲長而膝本欲起有力（前脚上向前）肘後欲

開能走膝欲方而庳髀骨欲短兩肩骨欲深名曰前渠

怒蹄欲厚三寸硬如石下欲深而明其後開如鷁翼能

久走

相馬從頭始頭欲得高峻如削成頭欲重宜少肉如剥

兎頭壽骨欲得大如鮝絜苞圭石（壽骨者髮所生處也）白從額上

入口名俞膺一名的顱奴乘客死主乘棄市大兒馬也

馬眼欲得高眶欲得端正骨欲得成三角睛欲得如懸

鈴紫豔光目不四滿下脣急不愛人又淺不健食目中

縷貫瞳子者五百里下上徹者千里睫亂者傷人目下

而多白畏驚瞳子前後肉不滿皆兇惡若旋毛眼眶上

壽四十年值眶骨中三十年值中眶下十八年在目下

者不借睛却轉後白不見者喜旋而不前目睛欲得黃

目欲大而光目皮欲得厚目上白中有橫筋五百里上

下徹者千里目中白縷者老馬子目赤睫亂鬣人反睫

者善奔傷人目下有橫毛不利人目中有火字者壽四

十年目偏長一寸三百里目欲長大旋毛在目下名曰

承泣不利人目中五采盡具五百里壽九十年良多血

氣也駑多赤青肝氣也走多黃腸氣也材知多白骨氣

也材多黑腎氣也駑用策乃使訖也白馬黑目不利人

目多白却視有態畏物喜驚

馬耳欲得相近而前竪小而厚一寸三百里三寸千里

耳欲得小而前竦耳欲得短殺者良植者駑小而長者

亦駑耳欲得小而促狀如斬竹筒耳方者千里如斬筒

五十歲如火四十歲如王火字欲得明鼻上文如王公

八歲如四八歲如宅七七歲鼻如水文二十歲鼻欲得廣

而方

脣不覆齒少食上脣欲得急下脣欲得緩上脣欲得方

下脣欲得厚而多理故曰脣如板鞮御者啼黃馬白喙

不利人

口中色欲得紅白如火光為善材多氣良且壽即黑不

鮮明上盤不通明為惡材少氣不壽一曰相馬氣發口

中欲見紅白色如穴中看此皆老壽一曰口中欲正赤

上理文欲使通直勿令斷錯口中青者三十歲如虹腹

下皆不盡壽駒齒死矣口吻欲得長口中色欲得鮮好

旋毛在物後為御禍不利人剌匆欲竟骨端剌匆者

齒左右踦不相當難御齒不周密不久疾不滿不原不

能久走一歲上下生乳齒各二二歲上下生齒各四三

歲上下生齒各六四歲上下生成齒二成齒皆背三

齒平十四歲下中央六齒平十五歲上中央兩齒白十

六歲上中央四齒白若看上齒依下齒次第者十七歲上中央六齒

下六齒盡白十二歲下中央兩齒平十三歲下中央四

皆白十八歲上中央兩齒平十九歲上中央四齒平二

十歲上中央六齒平二十一歲下中央兩齒黃二十二

歲下中央四齒黃二十三歲下中央六齒盡黃二十四

歲上中央二齒黃二十五歲上中央四齒黃二十六歲

上中央六齒盡黃二十七歲下中二齒白二十八歲下

中四齒白二十九歲下中盡白三十歲上中央二齒白三十一歲上中央四齒白三十二歲上中盡白

頸欲得脛而長頸欲得重頷欲折胷欲出臆欲廣頸項欲厚而強迴毛在頸不利人

白馬黑毛不利人肩肉欲寧寧者却也雙鳧欲大而上雙鳧胷兩邊肉如鳧

脊欲得平而廣能負重背欲得平而方鞍下有迴毛名負尸不利人

從後數其脇肋得十者良凡馬十一者二百里十二者千里過十三者天馬萬乃有一耳一云十三肋五百里十五肋千里也

腋下有迴毛名曰挾尸不利人

左脇有白毛直下名曰帶刀不利人

腹下欲平有八字腹下毛欲前向腹欲大而垂結脉欲多大道筋欲大而直大道筋從腸下抵股者是

腹下陰前兩邊生逆毛入腹帶者行千里一尺者五百里

三封欲得齊如一三封者即尻上三骨也

尾骨欲高而垂尾本欲大尾下欲無毛

汗溝欲得深

尻欲多肉莖欲得麤大

蹄欲得厚而大

踠欲得細而促

髂骨欲得大而長

尾本欲大而張

膝骨欲圓而長大如杯盂

溝上通尾本者踰殺人

馬有雙脚脛亭行六百里迴毛起踠膝是也

脛欲得圓而厚裏肉生馬

後腳欲曲而立

臂欲大而短

骹欲小而長

踠欲促而大其間纔容鞅

烏頭欲高烏頭後足外節
後足輔骨欲大輔足骨者後足骸之後骨
後左右足白不利人
白馬四足黑不利人
黃馬白喙不利人
後左右足白殺婦
相馬視其四蹄後兩足白老馬子前兩足白駒馬子白毛者老馬也
四蹄欲厚且大四蹄顛倒若竪履奴乘客死主乘棄市
久步即生筋勞筋勞則發蹄痛淩氣一曰生骨則發癰腫一曰發蹄生癰也
久立則發骨勞骨勞即發癰腫
久汗不乾則生皮勞皮勞者驅而不振
汗未善燥而飼飲之則生氣勞氣勞者即驅而不起
驅馳無節則生血勞血勞則發強行
何以察五勞終日驅馳舍而視之不驅者筋勞也驅而不時起者骨勞也起而不振者皮勞也振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞者兩絆却行三十步而已一曰筋勞者驅起而絆之徐行三十里而已骨勞者令人牽之起從後笞之起而已皮勞者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪上遠餧草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已飲食之節食有三時何謂也一曰惡芻二曰中芻三曰善芻善謂飢時與惡芻飢時與善芻引之令食食常飽則無不肥對草粗雖是豆穀亦不肥充細對無節徙而食之者令馬肥不空皶江自然好矣何謂三時一曰朝飲少之騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每飲食令行驟則消水小驟數百步亦佳十日一放令其陸梁舒展令馬硬寔也夏即不汗冬即不寒汗而極乾飼父馬令不鬬法多有父馬者別作一坊多置槽廐對芻及穀頭各自別安唯著韁頭浪放不繫非直飲食遂性舒適自在至於黃溺自然一處不須掃除乾地服卧不濕不汗百匹羣行亦不鬬也飼征馬令硬實法細對芻枚擲去葉專取和穀豆秣之置槽於迥地雖復雪寒勿令安厩下一日一走令其肉熟馬則硬實而耐寒苦也
羸驢覆馬生羸則淮常以馬覆驢所生騾復勝馬然選七八歲草驢骨口正大者母長則受

駒父大則子壯草驢不產無不死養草驢常須防勿令離羣也

驢大都類馬不復別起條端

凡以豬槽飼馬以石灰泥馬槽馬汗繫著門此三事皆令馬落駒術曰常繫獼猴於馬坊令馬不畏辟惡消百病也

治牛馬病疫氣方取獺屎燒以灌之獺肉及肝良不能得肉肝入用屎耳

治馬患喉痺欲死方纏刀子露鋒刃一寸刺咽喉令潰破即愈不治必死也

治馬黑汗方取燥馬屎置瓦上以人頭亂髮覆之火燒出着馬鼻下熏之使煙入馬鼻中須臾即瘥也

又方取豬脊引脂雄黃亂髮凡三物著馬鼻下燒之使煙入馬鼻中須臾即瘥

馬中熱方煮大豆及熱飯嗽馬三度愈也

治馬汗淩方取美豉一升好酒一升夏著日中冬則溫熱浸豉使液以手搦之絞去滓以汁灌口汗出則愈矣

治馬疥方用雄黃頭髮二物以臘月猪脂煎之髮消以摶瘡疥令赤及熱塗之即愈也

又方湯洗疥拭令乾煮麵糊熱塗之即愈也

又方燒桓脂塗之良

又方研芥子塗之差六畜疥惡愈然桓避芥子並是燥藥其偏體患疥者宜歷落班駁以漸塗之待差更塗餘處一日之中頓塗偏體則無不死

治馬中水方取鹽著兩鼻中各如雞子黃許大捉鼻令馬眼中淚出乃止良也

治馬中穀方手捉甲上長髮向上提之令皮離肉如此數過以鈹刀子刺空中皮令突過以手當刺孔則有如風吹人手則是穀氣耳令人溺上又以鹽塗使人立乘數十步即愈耳

又方取飧如雞子大打碎和草飼馬甚佳也

又方取麥蘗末三升和穀飼馬亦良

治馬腳生附骨不治者入膝節令馬長跛方取芥子熟擣如雞子黃許取巴豆三枚去皮留齊三枚著和時用刀子不爾破人手當附骨上拔去毛骨外蝕蜜蠟周匝摊之不爾恐藥躁瘡大若取生布割兩頭作三道急裹之骨小者一宿便盡大者不過再宿然須數看恐骨盡便傷好處看附骨盡取冷水淨洗瘡上刮取車軸頭脂作餅子著瘡上速以淨布急裹之三四日解去即生毛而無瘢此法甚良大勝灸者然瘡未瘥不得輒乘若瘡中出血便成大病也

治馬被刺腳方用穬麥和小兒哺塗即愈

馬炙瘡未瘥不用令汗瘡白痂時慎風得瘡後從意騎耳

治馬瘙蹄方以刀刺馬蹏叢毛中使血出愈

又方鮝羊脂塗瘡上以布裹之

又方取鹹土兩石許以水淋取一石五斗釜中煎取三二斗煎去毛以泔清淨洗乾以鹹汁洗之三度即

愈

又方以湯洗淨燥拭之嚼麻子塗之以布帛裹三度愈若不斷用穀塗五六度即愈

又方剪去毛以鹽湯淨洗去加燥拭於破瓦中煮人屎令沸熟塗之即愈

又方以鋸子割所患蹄頭前正當中斜割之令上狹下濶如鋸齒形去之如前剪箭括向深一寸許刃子摘令血出色心黑出五升許解放即瘥

又方先以酸泔清洗淨然後爛煮猪蹄取汁及熱洗之瘥

又方取炊釜底湯淨洗以布拭水令盡取黍米一升作稠粥以故布廣三四寸長七八寸以粥糊布上厚裹蹄上瘡處以散麻纏之三日去之即當瘥也

又方耕地中拾取禾芟東倒西倒者若東西橫地取南北倒者一壟取七科三壟凡取二十一科淨洗釜中煮取汁色黑乃止剪却毛泔淨洗去痂以禾芟汁熱塗之一上即愈

又方尿清羊糞令液取屋四角草就上燒令灰入鉢中研令熱用泔洗蹄以糞塗之再三愈

又方煮酸棗根取汁淨洗毛袋盛漬蹄沒瘡處數度即瘥也

又方淨洗了擣杏仁和猪脂塗四五上即當愈

治馬大小便不通眠起欲死須急治之不治一日即死以脂塗人手探穀道中去結屎以鹽內溺道中須臾得溺便當瘥也

治馬卒腹脹眠臥欲死方用冷水五升鹽二斤研鹽令消以灌口中必愈

治驢漏蹄方鑿厚磚石令容驢蹄深二寸許熱燒磚令赤削驢蹄令出漏孔以蹄頓著磚孔中傾鹽酒醋令沸浸之牢捉勿令脚動待磚冷然後放之即愈入水遠行悉不發

牛岐胡有壽岐胡牽兩腋亦分為三也眼去角近行駃眼欲得大眼中有白脉貫瞳子最快二軌齊者快二軌從鼻至髀甲至髀為後軌顊骨長且大快壁堂欲得濶壁堂脇肢間也倚欲得如絆馬聚而正也莖欲得小膺庭欲得廣膺庭胷也天關欲得成天關脊接骨也僬骨欲得垂僬骨脊骨夾欲得下也毛在珠淵無壽珠淵當眼下也上池有亂毛起妨主上池兩角中一曰藏洞胡無壽洞胡從頭至臆也旋麻也倚腳不正有勞病角冷有病毛拳有病毛欲得短窄若長疎不耐寒氣耳多長毛不耐寒熱單脅無力有生癰即決者有大勞病尿射前腳者快直下者不快亂睫者觜人後腳曲及直並是好相直尤勝進不甚直退不甚曲為下行欲得似羊行頭不用多肉臀欲方尾不用至地至地少力尾上毛少骨多者有力膝上縛肉欲得硬角欲得細橫豎無在大身欲得促形欲得如卷卷者其形側也挿頸欲得高一曰體欲得緊大膆疎肋難飼龍突目

好跳（又云不能行也）鼻如鏡鼻難牽口方易飼蘭株欲得大（蘭株尾株）豪筋欲得成就（豪筋脚後橫筋）豐岳欲得大（豐岳膝株骨也）蹄欲得竪（竪如羊角）垂星欲得有好肉（垂星蹄上有肉竈蹄謂之好肉）力柱欲得大而成（力柱常車）肋欲得寬肋骨欲得大而張（張而廣也）髀骨欲得出僊骨上（出背脊骨上也）易牽則易使難牽則難使泉根不用多肉及多毛（泉根莖所出也）懸蹄欲得橫（如八字也）陰虹屬頸行千里（陰虹者有旋毛骨屬脛肩公所飯也）陽鹽欲得廣（陽鹽者夾尾株前兩腓也）當陽鹽中間脊骨欲得宛（宛則雙脊不常則為單脊）常有似鴟者有黃

治牛疫氣方（取人參一兩細切水煮取汁五六升灌口中）

又方（臘月兔頭燒作灰和水五六升灌之亦良）

又方（硃砂三錢搗油腩二合清酒六合煖灌即瘥）

治牛腹脹欲死方（取婦人陰毛草裹與食之即愈此治氣脹也）

又方（研麻子取汁溫冷微熱擘口灌之五六升許愈此治生豆腹脹垂死者大良）

治牛瘧方（煮烏頭汁熟洗五度即瘥耳）

治牛肚反及噦方（取滑以榆白皮水煮極熟令甚以五升灌之即瘥也）

治牛中熱方（取兎腸肚勿去屎以裹草吞之不過再三即愈）

治牛虱方（以胡麻油塗之即愈猪腊亦得凡六畜虱腊塗皆悉愈）

治牛病（用牛膽一箇灌牛口中瘥）

家政法云四月伐牛骨焚（四月毒草與焚豆不殊齊俗不收所失大也）

術曰埋牛蹄著宅四角令大富

養羊第五十七（氈酥酪乾酪收驢馬駒羔犢法羊病諸方並附）

常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生者次之非此月數生者毛必焦卷骨髓細小所以然者是逢寒遇熱故也其八九十月生者雖值秋熱比至冬暮母乳已竭春草未吐是故不佳其三四月生者雖茂美而羔小未食常飲熱乳所以亦惡六七月生者兩熱相仍中率十口一羝羝少則不孕羝多則亂羣不孕者必瘦瘦則匪唯不蕃息經冬或死羝無角者更佳（有角者喜相觸傷胎所由也）供廚者宜剌之（剌法生十餘日布裹齒脉碎之）牧羊必須老人及心性宛順者起居以時調其宜適卜式云牧民何異於是者（若使急性人及小兒者欄約不得必有打傷之災或勞戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥之理將息失所有羔死之患也）

飲（頻飲則傷水而鼻膿）緩驅行勿停息（息行則坌塵而蚘頼也）春夏早放秋冬晚出（春夏氣軟所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬

晏起必待日光此其義也夏月盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相斬秋冬之間必致癍疥七月以後霜氣降後必須日出霜露晞解然後放之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也圈不厭近必須與人居相連開窓向圈所以然者羊性怯弱不能禦物狼一入圈或能絕羣架北墻為廠為屋即傷熱處慣煖則疥癬且屋冬月入田尤不耐寒圈中作臺開竇無令停水二日一除勿使糞穢穢則汚毛停水則狹蹄眠濕則腹脹也圈內須並墻竪柴柵令周匝羊不揩土毛常自淨不竪柴者羊揩墻壁土鹹相得毛皆成毡又竪柵頭出墻者虎狼不敢踰也

羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草留之不須鋤治八九月終刈作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱浥鹽豆胡或蓬藜荊棘為上大小豆箕次之高麗豆箕尤有所便蘆亂二種則不種凡秋刈草非直為羊然大凡蔥韭皆倍勝崔寔曰十月七日刈菊茭既至冬寒多饒風霜或春初雨落青草未生時則須飼不宜出放積茭之法於高燥之處竪桑棘木作兩圓柵各五六步許積茭著柵中高一丈亦無嫌任羊遠柵指食意竟日通夜口常不住終冬過春無不肥充若不作柵假有千車茭擲與十口羊亦不得飽羣羊踐蹋而已不得一莖入口不收茭者初冬乘秋似如有膚羊羔乳食其母比至正月母皆瘦死羔小未能獨食水草尋亦俱死非直不滋息或滅羣斷種矣余昔有羊二百口茭既少無以飼一歲之中餓死過半假有在者皮毛疥瘦羸劣與死不殊毛復淺短全無潤澤余初謂家自不宜又疑歲道疫病乃饑餓所致無他故也人家八月收穫之始多無庸假且買羊人所費既少所存者大佳耳二年數卧小覺指以九月亡羊治牢未為晚也世事略皆如此安可不存意哉

凡初產者宜煮穀豆飼之白羊留母二三日即母子俱放白羊性狠不得獨留母一日寒月者內羔并母欠住則令乳之羖羊但留母一日寒月者內羔子坑中日夕母還乃出之羖羊熱坑中煖不苦風寒地使眠如常飽者也十五日後方喫草乃放之

白羊三月得草力毛牀動則鉸之鉸訖於河水之中淨洗羊則生白淨毛也五月毛牀將落鉸取之鉸洗如前更鉸一遍又鉸之鉸了亦洗如初其八月半後鉸者勿洗白露已降寒氣侵人洗即不益胡菜子成然後鉸者匪直著毛難治又歲稍晚比至漠北塞之羊則八月不鉸鉸則毛長不足令羊瘦損鉸則毛長相著作氈難成也至寒時毛長不耐寒中國必須鉸不作氈法春毛秋毛中半和用秋毛緊強春毛軟弱獨用大偏是以須離三月桃花水氈第一凡作氈不須厚大唯緊薄均調乃佳耳二年數卧小覺指以九月十月賣作鞋氈明年四五月出氈時更買新者此為長

存不穿敗若不數換者非直垢汙穿穴之後便無所直虛成糜費此不朽之功豈可同年而語也

令蟲不生蟲法 夏月敷席下卧上則不生蟲若蟲多無人卧上者預收櫂柴燥薪灰入五月中羅灰偏著蟲上厚五寸許卷束於風涼之處閣置蟲亦不生如其不爾無不生蟲

羝羊四月末五月初鉸之 性不耐寒早鉸寒則凍死雙生者多易為繁息性既豐乳

作酪法 牛羊乳皆得別作如糕屑多著水煮作和作隨人意牛產日即粉穀者莫與水明日渴自飲牛產三日以繩紋牛項頸令徧掠乳核令破以脚二七徧蹴身脉脹倒地即縛以手痛搦乳房然後解放羊產三日直以手掠核令破不以脚蹴若不如此破核者乳脉細微攝身則閉核破脉開將乳易得曾經破核後產者不須復治牛產五日外羊十日水草然後取乳將時須人斟酌三分之中當留一分以與羔犢若取乳太早及不留一分乳者羔犢瘦死三月末四月初牛羊飽草便可取九月一日後止可小小供食不得多作天寒草枯牛羊漸瘦故也大作酪時日暮還別如此得乳多牛羊不瘦若不早放先將者比竟日高則露解常食燥草無復膏潤非直漸瘦得乳亦少暮還即聞羔犢別著一處凌旦早放母子別羣至日東南角嗷露草飽驅歸將之訖還放之聽羔犢隨母日將訖於鐺釜中緩火煎之火急則著底焦常以正月二月預收乾牛羊矢煎乳第一好草既灰汁柴又喜焦乾糞火輒無此二患常以杓揚乳勿令溢出時復徹底縱橫直勾慎勿圓攪喜斷亦勿口吹則解四五沸便止瀉著盆中勿便揚之待小冷掠取乳皮著別器中以為酥屈木為楪以張生絹袋子濾熟乳著瓦瓶中卧之卧之新瓶即直用之不燒若舊瓶已曾卧酪時轉須灰火中燒瓶令津出迴轉燒之皆便周匝熟徹好乾待冷乃用

不燒者有潤氣則酪斷不成若日日燒瓶酪猶有斷者作酪屋中有蛇蝦蟇故也宜燒人髮羊牛角以辟之閒臭氣則去矣其卧酪待冷煖之合宜適熱卧則酪醋傷冷則難成濾乳訖以先成甜酪為酵大率熟乳一升用酪半匙攪著杓中以匙痛攪令散瀉著熟乳中仍以杓攪使均調以氈絮之屬茹瓶令煖良久以單布蓋之明旦酪成若去城中遠無熟酪作酵者急榆醋飡研熟以為酵大率一斗乳下一匙酵攪令均調亦得成其酢酪為酵者酪亦醋甜酵傷多酪亦醋其六七月中作者卧時令如人温直置冷地不必須温茹冬天作者卧時少令熱於人體降於餘月茹令極熱

作乾酪法 七月八月中作之日中炙酪上皮成掠取更炙之又掠肥盡無皮乃止得一斗許於鐺中炒少許時即出於盤上曝浥浥時作圓大如梨許又曝使乾得經數年不壞以供遠行作粥作漿時細削著水中煮沸便有酪味亦有全擲一圓著湯中嘗有酪味還漉取曝乾一徧則得五徧煮不破看勢兩斬薄乃削研用者倍矣

作漉酪法 八月中作取好淳酪生出滴滴水不盡著鐺中暫炒即出於盤上日曝浥浥時作圓大如梨許布袋盛懸之當有水者炒雖味短不及生酪然不炒生蟲不得過夏乾漉二年不壞削漿味勝前

抨酥法 以夾揄木椀為杷子作杷法割去椀半上刻四廂各作一圓孔大小徑寸許正底施長柄如酒

作馬酪酵法 用驢乳汁二三升和馬乳不限多少澄酪成取下漿圓曝乾後歲作酪用此為酵也

杷形抨酥酥酪甜皆得所數目陳酪極大酪著亦無嫌酪多用大甕酪少用小甕置甕於日中旦起瀉酪著甕中炙直至日西南角起手抨之令杷子常至甕底一食頃作熱湯水解令得下手寫著甕中湯多少令常半酪乃抨之良久酥出下冷水多少亦與湯等更急抨之於此時杷子不須復達甕底酥已浮出故也酥既徧覆酪上更下冷水多少如前酥凝抨止大盆盛冷水著甕邊以手接酥沈手盆水中酥自浮出更掠如初酥盡乃止肚中夏盛不津器和飧盆中浮酥待冷悉凝以手接取摑去著器中寫熟乳著盆中未濾之前乳皮亦悉掠取明日酪成若有黃皮亦悉掠取良久下湯又研亦下冷水純是好酪接取作團與大段內鐺中然牛羊矢緩火煎如香澤法當日內乳涌出如雨打水中水乳既盡聲止沸定酥便成矣冬即內著羊

同煎矣

羊有疥者間別之不別相染污或能合羣致死羊疥先著口者難治多死

治羊疥方

取黎蘆根㕮咀令破以泔浸之以瓶盛塞口於灶邊常令煖數日醋香便中用以磚瓦刮疥令赤若強硬痂厚者亦可以湯洗之去痂拭燥以藥汁塗之再上愈若多者日別漸漸塗之勿頓塗令徧羊皮不堪藥勢便死矣

又方

去痂如前洗燒葵根為灰煮醋澱熟塗之以灰厚傅再上愈寒時勿剪毛去即凍死矣

又方

臘月猪脂加黃蘗末熏塗之即愈

羊膿鼻眼不淨者皆以中水治方

冷接取清以小角受一雞子者溝兩鼻各一角非直水瘡永息去蟲五日後必飲以眼鼻淨為候不瘡更溝一如前法

羊膿鼻口瘡生瘡如乾癬者名曰可妬運迭相染易著者多死或能絕羣治之方

戰辟惡常安於圈中亦好

治羊挾蹄方

取羖脂和鹽煎使熟燒令微赤著脂烙之著乾勿令水汎入七日自然瘥耳

凡羊經疥得差者至夏後初肥時宜賣易之不爾後年春疥發必死矣

凡驢馬牛羊收贖子駒駃法

常於市上伺候見合重垂五十日羊駃六十日皆能自活不復藉乳乳母好堪為種產者因留之以為種惡者還賣不失本價坐羸駒犢還更買懷子孕者一歲之中牛馬驢羊駃臘月正月生者留以作種餘月生者剩而賣之用二萬錢為羊本必歲收千口所留之種率皆精好與世間絕殊不可同日而語之何必羊也駃有死者皮好作裹緉肉好作乾腊及作肉醬味又甚美

鹽自數還啖之不勞人收

家政法云養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄中羊喜

羊有病輒相汚欲令別病法當欄前作瀆深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入瀆中行過便別之衒曰懸羊蹄著戶上辟盜賊澤中放六畜不用令他人龍魚河圖曰羊有一角食之殺人

養豬第五十八

爾雅曰豕子豬豵幼奏者豲豕三豵二師一特所寢檻四豬皆白豯其跡刻純有力豕北豝注云晨也其子曰豚一歲曰豵廣志曰豨貙也豯豕也豵聞也穀艾豭也

母豬取短喙無柔毛者良喙長則牙多三牙以上則不煩畜為難肥故有柔毛者治難淨也北者子母不同圈子母一圈會聚不鬬則不瘦壯者同圈則無嫌壯性遊蕩若非家生則喜浪矣圈不厭小圈小肥疾處不厭穢泥穢得避暑亦須小廠以避雨雪春夏中生隨時放牧糟糠之屬當日別與糟糠夏敗不停故八九十月放而不飼所有糟糠則畜待冬春初豬性甚便水生之草杷數水藻等近岸豬食之皆肥初產者宜煮閙飼之其子三日掐尾六十日後犍三日則不畏風凡死者皆尾風所致耳犍不截尾則前大後小犍者骨細肉多不犍者骨粗肉少如犍牛法者無風死之患十二月子生者豚

一宿蒸之蒸法宗籠盛豚著甑中微火蒸之汗出便罷不蒸則腦凍不合出旬便死所以然者豚性腦少寒盛則不能自暖故須暖氣助之

養雞第五十九

爾雅曰雞大者蜀蜀子雞未成雞健絕有力奮雞三尺為鶤郭璞注曰陽溝巨鶤古之雞名廣志曰雞有胡髮五指金骹反翅之種大者蜀小者荊白雞金骹者鳴美吳中送長鳴雞雞鳴長倍於常雞異物志曰九真長鳴雞最長聲甚好清朗鳴未必在曙時潮水夜至因之並鳴或名曰同潮雞風俗通云俗說朱氏公化而為雞故呼雞者皆言朱朱亥中記云東南有桃都山上有大桃樹名桃都枝相去三千里上有一天雞日初出光照此木天雞則鳴羣雞皆隨而鳴也

雞種取桑落時生者良形大毛羽悅澤腳粗長者是遊蕩饒聲守窠則無雞子春夏生者則不佳形小淺毛腳細短是也產乳易厭既不守窠則無緣蕃息也雞春

夏雞二十日內無令出窠飼以燥飯出窠早不免鳥鳴與濕飯則令臍膿也雞棲宜拆地為籠內著棧雞鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患若在樹林一遇風寒大者損瘦小者或死燃柳柴雞雞小者死大者肓此亦燒穢殺蟲之流其理難悉

養雞令速肥不杷屋不暴園不畏鳥鴟狐狸法別築墻匡開小門作小厮令雞避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出常多收稗胡之類以養之亦作小槽以貯水荊藩為棲去地一尺數掃去屎鑿墻為窠亦去地一尺唯冬天著草不茹則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蜎蜫蟲生雞出則著外許以單籠之鵝鶩大還內墻匡中其供食者又別作墻匡蒸小麥飼之三七

穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雞生百餘卵不雛並食之無咎餅炙所須皆宜用此

又穀產雞子供常食法

別取雌雞勿令與雄相雜其墻匡斬翅荊棲土窠一法唯多與

淪雞子法

打破著沸湯中浮出即掠取生熟正得即加鹽醋也

炒雞子法

打破銅鐺中攪令黃白相雜細擘葱白下鹽米渾豉麻油炒之甚香矣

孟子曰雞豚狗彘之畜無失其時七十者可以食肉矣

家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥澆之刈生芽覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄一隻於地上作

屋方廣丈五於屋下懸簀令雞宿上并作雞籠懸中夏月盛晝雞當還屋下息并於園中簇作小屋覆雞得養子烏不得就

龍魚河圖曰畜雞白頭食之病人雞有五色者亦殺人

養生論曰雞肉不可食小兒食令生疣蟲又令消體瘦鼠肉味甘無毒令小兒消殺除寒熱炙食之良也

養鵝鴨第六十

爾雅曰舒鳧鵝廣雅曰鶩野鴨也晉沈充鵝賦序曰於時綠眼黃喙家家有焉大庸中太倉鵝從喙至足四尺有九寸體色豐麗鳴聲驚人爾雅曰舒鳧鶩說文曰鵝野鴨也雅也野雅雄者亦頭有短鶩生百卵或一日再生有露鶩以秋冬生頓並世蜀口

鵝鴨並一歲再伏者為種

一伏者得卵少三伏者冬寒雛亦多死也

三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十餘鴨生數十後輩皆漸少矣

常足五穀飼之生子多不足者生子少

欲放廠屋之下作窠以防猪犬狐狸驚恐之害

多著細草於窠中令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以誑之

不爾不肯入窠喜東西浪生若獨著一窠後有爭窠之患

生時

尋即收取別作一煖處以柔細草藉之停置窠中凍即雛死伏時大鵝一十子大鴨二十子小者減之多則不周數起者不任為種數起則凍死也其貪伏不起者須五六日一與食起之令洗浴久不起者饑羸身冷雖伏無熱鵝鴨皆一月雛出量雛欲出之時別作籠籠之先以粳米飯切苦菜蕪菁英為食以清水與之濁則易不易泥塞鼻則死入水中不用停久尋宜驅出此既不爾喜軒虛羌增量而死然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水與之濁則易不易泥塞鼻則死入水中不用停久尋宜驅出此既自出假令出亦尋死也雛既出籠忌者雛多厭殺不能水禽不得水則死腳未合久在水中冷徹亦死於籠中高處敷細草令寢處其上雛小腳未合不欲冷也十五日後乃出早放者匪直乏力致困又有寒冷兼鳥鴟災也鵝唯食五穀稗子及草菜不食生蟲葛洪方曰居躬土之地常養鵝見此物食之故鶖辟此物也鴨靡不食矣水稗實成時尤是所便噉此足得肥充供廚者子鵝百日以外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未能工唯數年之中佳耳

風土記曰鴨春季雛到夏五月則任啖故俗五六月則烹食之

作杭子法純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽一鴨便生百卵俗所謂谷生者此卵既非陰陽合生雖伏亦不成雛宜以供贍幸無棄卵之谷也杭木皮爾雅曰杭魚毒郭璞注云杭大本子似棗生南方皮厚汁赤中藏卵果無杭皮者虎杖根牛並作用爾雅云荼虎杖郭璞注云似紅草粗大有細刺可以染赤淨洗細莖對煮取汁率二斗及熟下鹽一升和之汁極冷內甕中汁熱卵則致敗不堪久停浸鴨子一月任食煮而食之酒食俱用鹹徹則卵浮吳中多作者至十數斛久停彌善亦得經夏也

養魚第六十一

陶朱公養魚經云威王聘朱公問之曰聞公在湖為漁父在齊為鴟夷子皮在西戎為赤精子在越為范蠡有之乎曰有之曰公任足矜萬家累億金何術乎朱公曰夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝地為池池中有九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日內池中令水無聲

魚必生至四月內一神守六月內二神守八月內三神守神守者鼈也所以內鼈者魚滿三百六十則蛟龍為之長而將魚飛去內鼈則魚不復去在池中周遠九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者萬枚枚直五十得錢一百二十五萬至明年得長一尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺者五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者二千枚作種所餘皆取錢五百一十五萬錢候至明年不可勝計也王乃於後苑治池一年得錢三十餘萬池中九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食又易長也如朱公叔利未可頻求然依法為池養魚必大豐足終天靡窮斯以無貧之利也

又作魚池法

三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法要須截取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土闊十數載以布池底二年之內即生大魚蓋由土中先有大魚子得水即生也

蓴

南越經云石蓴似紫葉色青詩曰思樂泮水言采其茆毛云茆鳧葵也詩義疏云茆與葵相似葉大如手赤圓有肥斷著手中滑不得停也莖大如箸皆可生食又可約滑羹江南人謂之蓴菜或謂之水葵本草云治消渴熱痺又云冷補下氣雜鯉魚作羹亦逐水而性滑謂之淳菜或謂之水芹服食之家不可多啖

種蓴法

近陂湖可於湖中種之近流水者可決水為池種之以深淺為候水深則莖肥葉少水淺則葉多而莖瘦蓴性易生一種永得宜潔淨不耐污糞穢入池即死矣種一斗餘許足用

種藕法

春初掘藕根節頭著魚池泥中種之當年即有蓮花

種蓮子法

八月九月取蓮子堅黑者於瓦上磨蓮頭令皮薄取墐土作熟泥封之如三指大長二寸便葉頭平重磨去尖銳泥乾時擲於池中重頸泥下自然周正薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚倉卒不能生也

種芡法

一名雞頭一名鴈喙即今芡花似雞冠故名曰雞頭八月中收取擘破取子散著池中自然生也

種芰法

一名菱秋上子黑熟時收取散著池中自生矣本草云菱芰中米上品藥食之安中補藏養神強志除百病益精氣耳目聰輕身和餌之長生神仙多種儉歲有此足度荒年

齊民要術卷六

謹案卷五第二頁前六行桑椹熟時刊本椹訛栢又功省用多刊本多訛力並據抄宋本改

第二頁後二行不如壓栢攷之連刊本壓訛墨據抄宋本改

第三頁前一行凡耕桑田注下刊本共闕大文小注十九行並據抄宋本增補

第四頁後六行各養蠶之器刊本各訛名據抄宋本改又曲箔也栢槌也后妃齋戒親帥十二字刊本脫又為散惰刊本散惰訛敢惰並據抄宋本及禮記鄭注增改

第五頁後一行原蠶一歲再登刊本蠶下衍而字據抄宋本刪

第七頁前五行其用豈徒絲繭而已哉刊本脫繭字據抄宋本增

第八頁前三行候看熟則去火刊本看訛者火訛穴並據抄宋本改

第八頁前四行脫遇天寒刊本椹熟時刊本椹訛栢又功省用多刊本多訛力並據抄宋本改

第二頁後二行不如壓栢攷之連刊本壓訛墨據抄宋本改

第三頁前一行凡耕桑田注下刊本共闕大文小注十九行並據抄宋本增補

第四頁後六行各養蠶之器刊本各訛名據抄宋本改又曲箔也栢槌也后妃齋戒親帥十二字

第五頁後一行原蠶一歲再登刊本蠶下衍而字據抄宋本刪

第七頁前五行其用豈徒絲繭而已哉刊本脫繭字據抄宋本增

第八頁前三行候看熟則去火刊本看訛者火訛穴並據抄宋本改

第八頁前四行脫遇天寒刊本椹熟時刊本椹訛栢又功省用多刊本多訛力並據抄宋本改

第二頁後二行不如壓栢攷之連刊本壓訛墨據抄宋本改

第三頁前一行凡耕桑田注下刊本共闕大文小注十九行並據抄宋本增補

第四頁後六行各養蠶之器刊本各訛名據抄宋本改又曲箔也栢槌也后妃齋戒親帥十二字

第八頁前四行脫遇天寒刊本椹熟時刊本椹訛栢又功省用多刊本多訛力並據抄宋本改

絲服刊本服訛用並據抄宋本改

第九頁前一行扮揄可以為車轂刊本扮訛抶又凡種者宜種剌枌兩種利益為多刊本宜訛直扮訛抶益訛者並據抄宋本改

第十頁後三行不勞更種刊本更訛耕據抄宋本改

第十一頁前五行且天性多曲長又遲緩凡屋材松栢為上白楊次之榆為下也刊本且天訛直木多曲下又脫長又遲緩十三字榆訛捐並據抄宋本增改

第十一頁前八行斫取白楊枝刊本斫訛所據抄宋本改

第十一頁後五行柴及棟梁椽柱在外刊本及棟訛又作椽柱訛掃佳並據抄宋本改

第十二頁前五行其實三種則異刊本異訛其據

抄宋本改

第十二頁前七行復更摘取刊本下三字訛復眼則據抄宋本改

第十三頁前二行雖勞而利大刊本脫利字據抄宋本增

第十四頁後六行少枝葉青而壯刊本而訛無據抄宋本改

第十七頁前六行爾雅云栩杼也刊本栩訛桐闕杼也二字據抄宋本及爾雅增又案俗人呼杼為椽刊本闕案俗二字杼訛杼又剋似斗故也刊本闕斗字並據抄宋本增補

第十七頁前八行漫散椽子刊本闕子字又十年中刊本闕十字並據抄宋本補

第十八頁前一行生亦不能滋茂刊本脫生字能訛為並據抄宋本增改

第十九頁前五行八五月便種刊本便訛使據抄宋本改

第二十四頁前一行收草宜併手力刊本併訛餅力訛戶並據抄宋本改

第二十四頁後五行蟲而且脫也刊本而訛其據抄宋本改

第二十四頁後六行水侵之木更益柔股刊本更訛無據抄宋本改

第二十四頁後八行案柏之性刊本柏訛北又四時皆得刊本時訛則並據抄宋本改

卷六第一頁後六行馬去害者刊本闕者字據抄宋本補

第二頁後八行相馬五藏法刊本五訛不據抄宋本改

第四頁前四行脅後筋也刊本脅後訛胄欲據抄宋本改

第五頁後四行目中有火字者刊本脫中字字

下又衍在字並據抄宋本增刪

第八頁後七行入腹帶者行千里刊本腹訛腸據抄宋本改

第十一頁前八行令馬肥不啗苦江切刊本脫切字據字書及抄宋本增

第十一頁後六行細挫粉枚擲揚去葉刊本枚訛枚葉訛菜又勿令安厥下刊本勿訛仍並據抄宋本改

第十二頁後三行以汁灌口刊本汁訛斗據抄宋本改

第十四頁前二行嚼麻子塗之刊本闕麻字據抄宋本補

第十四頁後一行東倒西倒者若東西橫地刊本者訛若若巖並據抄宋本改

第十六頁前三行四行力柱欲得大而成又力柱常車刊本柱並訛柱據抄宋本改

第十六頁前七行甯公所飯也刊本所字下脫飯也二字據抄宋本增

第十七頁後三行刺法生十餘日刊本生訛十十餘訛餘十又布裹盛脈碎之刊本衍用字又闕脈字之訛也並脈據抄宋本刪增

第十七頁後四行牧羊必須老人刊本脫牧字據抄宋本增

第十七頁後七行則塗塵而蚰顙也刊本闕蚰字據抄宋本補

第十九頁前八行日夕母還乃出之刊本夕訛又據抄宋本改

第二十頁前四行易為繁息刊本繁訛緊據抄宋本改

第二十頁前八行直以手挼按令破不以脚蹴刊本挼訛痛以訛破並據抄宋本改

第二十頁後三行天寒草枯刊本寒草訛氣寒據抄宋本改

抄宋本改

第二十頁後五行若不早放先將者比竟日高刊本闕早字又竟訛覺並據抄宋本改補

第二十四頁後三行若非家生刊訛將若非合作一字據抄宋本改

第二十四頁後五行糟糠夏輒敗不停故刊本糠字下闕停故二字並據抄宋本改

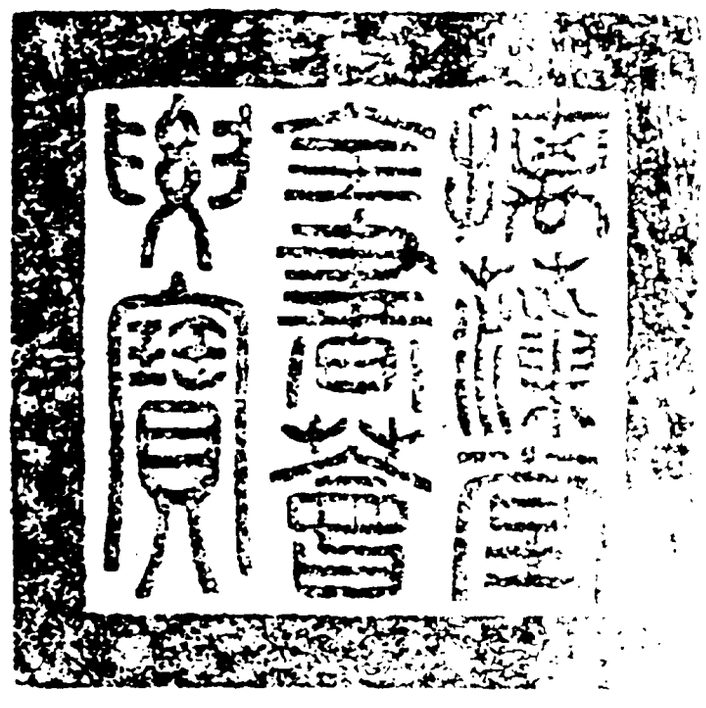
第二十五頁前一行蒸法索籠盛豚着甑中微火蒸之汗出便罷刊本盛字下共脫豚着十二字又不蒸則膩凍刊本膩字上共脫不蒸則三字並據抄宋本增

第二十六頁前六行令雖避雨刊本避雨訛閑雨時據抄宋本改

第二十七頁後四行一伏者得卵刊本得卵訛待字下脫家字多字下闕啜字並據抄宋本增

第三十一頁前一行服食之家不可多啜刊本之字下闕停故二字並據抄宋本補

第三十一頁後二行一名菱秋上子黑熟時刊本名字下闕菱字黑字下闕熟字並據抄宋本補



校對官庶吉士臣徐如澍

謄錄監生臣張孝基

欽定四庫全書卷

齊民要術 子部

齊民要術卷七 八

後魏 賈思勰 撰

貨殖第六十二

塗甕第六十三

造神麴并酒餅第六十四

白醪酒第六十五

笨麴餅酒第六十六

法酒第六十七

貨殖第六十二

范蠡曰計然云旱則資車水則資舟物之理也白圭曰趣時若猛獸鷙鳥之發故曰吾治生猶伊尹呂尚之謀孫吳用兵商鞅行法是也漢書曰秦漢之制列侯封君食租歲率戶二百千戶之君則二十萬而更徭租賦出其中故曰陸地牧馬二百蹏孟康曰中庶民農工商賈率亦歲萬息二千百萬之家則二十

詳校官主事臣陳本

也蹏古蹄字 牛蹏肉千 孟康曰一百六十七頭牛馬貴賤以此為率 千足羊 師古曰凡言千足者二百五十頭也 澤中千足彘水居千石魚陂 師古曰言有大陂養魚一歲收魚千石以斤兩為計 山居千章之楸 楸任方章者千枚也師古曰大材曰章解在百官公卿表 安邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北荥南齊河之間千樹楸陳夏千畝漆齊魯千畝桑麻渭川千畝竹及名國萬家之城帶郭千畝鍾之田 孟康曰一鍾受六斛四斗師古曰一畝收鍾者凡千畝 若千畝梔茜 孟康曰茜草梔子可用染也 千畦薑韭此其人皆與千戶侯等諺曰以貧求富農不如工工不如商刺繡文不如倚市門此言末業貧者之資也

師古曰言其易以得利也 通邑大都酤一歲千釀 師古曰千甕以釀酒 醯醬千瓦 胡雙反師古曰瓦長頭是也受十升 將醬千儋 孟康曰儋罋也師古曰儋丁濫反人儋之也一儋兩罋儋音都 販穀糶千鍾 師古曰糴取也糶賣也 洪同方藁草材也舊將作大匠掌材者曰章曹椽 竹竿萬箭長千丈木千章 師古曰軺車也 牛車千兩木器漆者千枚銅器千鈞三十斤也 素木鐵器若梔茜千石 孟康曰百二十斤為石素木素器也 馬蹏噭千 師古曰噭口也蹏與口共千則為馬二百也噭江釣反 牛千足羊彘千雙僮手指千 孟康曰僮奴婢也古者無空手游口皆有作務須手指故曰手指以別馬牛蹄角也師古曰手指謂有巧伎者指千則人百 筋角砂千斤其帛絜細布千鈞 文采千疋 師古曰文綵也帛之有色者曰采 榻布皮革千石 孟康曰榻布白疊也師古曰粗厚之布也其價賤故與皮革同其量耳非疊白也榻者重厚貌 漆千大斗 師古曰大斗者異於量米粟之斗也今俗猶有大量 鞠麴鹽豉千合 師古曰麴之稱之輕重齊則為合鹽豉則斗斛量之多少等亦為合者相配耦之言耳今西楚荊沔之俗賣鹽豉各一斗則各為裹而相隨焉此則合也說者不曉迺讀為升合之合又改作占�under為斛說失之遠矣 鮐鮆千斤 師古曰鮐海魚也鮆刀魚也飲而不食者鮐音胎又音苔才爾反而說者妄讀鮐為夷非惟失於訓物亦不知音矣 鮸千石鮑千鈞 師古曰鮸鱠魚也即今不著鹽而乾者也鮑今之鮑魚也鮸音於業反而說者乃讀鮑為鮑義遠矣鄭康成以為鮑於煴室乾之亦非也煴室乾之即鮸耳蓋今巴荊人所呼鰱魚者是也音居偃反秦始皇載鮑亂臭則是鮑魚耳而煴室乾者本不臭也煴音蒲北反 棗栗千石者三之 師古曰三千石 狐貂裘千皮羔羊裘千石 師古曰狐貂貴故計其數羔羊賤故稱其量也 旃席千具他果采千種 師古曰果謂於山野采取果實也 子貸金錢千貫節駔儈 孟康曰節節物貴賤也謂除估儈其餘利比於千乘之家也師古曰儈合會二家交易者也駔者其首率也駔音子朗反儈音工外反 貪賈三之廉賈五之 孟康曰貪賈未當賣而賣未當買而買故得利少而十得其三廉賈貴賣乃賣賤

乃買故十得五也亦比千乘之家此其大率也卓氏曰吾聞汶山之下沃墊下有跋鴟至死不饑孟康曰跋音蹲水鄉故無饑年華陽國志曰汶山郡都安縣有大芋如蹲鴟也諺曰富何卒耕水窟貧何卒耕水窟言下田能貧能富曹鄙氏家起富至巨萬然自父兄子弟勤約俯有拾仰有取

淮南子曰賈多端則貧工多技則窮心不一也高誘曰賈多端非一術工多技非一能故心不一也

卷六十三

齊民要術 卷七

涂甕第六十四

凡甕七月坯為上八月為次餘月為下凡甕無問大小皆須塗治甕津則造百物皆惡悉不成所以時宜留意新出窯及熱腊塗者大良若市買者先宜塗治勿使盛水未塗過兩亦惡塗法掘地為小圓坑傍開兩道以引風火生炭火於坑中令甕口於坑上而熏之火盛喜破微則難熟務令調適乃佳數以手摸之熱灼人手便下寫熱腊於甕中迴轉濁流極令周匝腊不復滲所以陰切乃止牛羊腊為第一好猪腊亦得俗人用麻子腊者誤人耳若腊不獨流直一偏拭之亦不兒津俗人釜上蒸甕者水氣亦不佳以熱湯數斗著甕中滌盪疏洗之瀉卻滿盛冷水數日便中用用時更洗淨

造神麴并酒等第六十四

安麴在藏瓜卷中

凡作三斛麥麴法蒸炒生各一斛炒麥黃莫令焦生麥擇治甚令精好種各別磨磨欲細磨乾合和之七月取甲寅日使童子著青衣日未出時面向殺地汲水二十斛勿令人深人長水亦可瀉却莫令人用其和麴之時面向殺地和之令使絶強團麴之人皆是童子小兒亦面向殺地有汙穢者不使不得令入室近團麴當日使訖不得隔宿屋用草屋勿使用瓦屋地須淨掃不得穢惡勿令濕畫地為阡陌周成四巷作麴人各置巷中假置麴王王者五人麴餅隨阡陌比肩相布訖使主人家一人為主莫令奴客為主與王酒脯之法濕麴王手中為椀中盛酒脯湯餅主人三徧讀文各再拜其房欲得板戶密泥塗之勿令風入至七日開當處糊之遷令泥戶至二七日聚麴還令塗戶莫使風入至三七日出之盛著甕甀中塗頭至四七日穿孔繩貫日曝欲得使乾然

後內之其餅麴手團二寸半厚九分

祝麴文

東方青帝土公青帝威神南方赤帝土公赤帝威神西方白帝土公白帝威神北方黑帝土公黑帝威神中央黃帝土公黃帝威神某年月某日辰朔日敬啟五方五土之神主人某甲謹以七月上辰造作麥麴數千百餅阡陌縱橫以辨疆界須建立五王各布封境酒脯之薦以相祈請願垂神力勤鑒所願使蟲類絕蹤穴蟲潛影衣色錦布或蔚或炳殺熱火熇以烈以猛芳越椒熏味超和鄙飲利君子既醉既逞惠彼小人亦恭亦靜敬告再三格言斯整神之聽之福應自冥人願無為希從畢永急急如律令祝三遍各再拜

造酒法全餅麴曬經五日許日三過以炊箒刷治之絕令使淨若遇好日可三日曬然後細刷布帀盛高屋廚上曬經一日莫使風土穢汙乃平量麴一斗白中擣令碎若浸麴一斗與五升水浸麴三日如魚眼湯沸酸米及炊釜中水為酒之具有所洗浣者悉用河水佳也

若作秫黍米酒一斗麴殺米二石一斗第一酸米三斗停一宿酸米五斗又停再宿酸米一石又停三宿酸米三斗其酒飯欲得弱炊炊如食飯法舒使極冷然後納之

若作糯米酒一斗麴殺米一石八斗唯三過酸米畢其炊飯法直下饋不須報蒸其下饋法出饋甕中取釜下沸湯澆之僅沒飯便止此元僕射家法

又造神麴法其麥蒸炊生三種齊等與前同但無復阡陌酒脯湯餅祭麴王及童子手團之事矣預前事麥三種合和細磨之七月上寅日作麴溲欲剛擣欲粉細作熟餅用圓鐵範令徑五寸厚一寸五分於平板上令壯士熟踏之以杖刺作孔淨揣東向開戶屋布麴餅於地閉塞窻戶密泥縫隙勿令通風滿七日翻之二七日聚之皆還密泥三七日出外日中曝之令燥麴成矣任意舉

悶亦不用甕盛甕盛者則麴烏腹烏腹者遶孔黑爛若欲多作者任人耳但須三麥齊等不以三石為限此麴一斗殺米三石笨麴一斗殺米六斗省費懸絕如此用七月七日焦麥麴及春酒麴皆笨麴法

造神麴黍米酒方細剉麴燥曝之麴一斗水九斗米三石須多作者率以此加之其甕大小任人耳桑欲落時作可得周年停初下用米一石次酘五斗又四斗又三斗以漸待米消即酘無令勢不相及味足沸定為熟氣味雖正沸未息麴勢未盡宜更酘之不酘則酒味苦薄矣得所者酒味輕香實勝凡麴初釀此酒者率多傷薄何者猶以凡麴之意忖度之蓋用米既少麴勢未盡故也所以傷薄耳不得令猪狗見所以專取桑落時作者黍必令極冷也

又神麴法以七月上寅日造不得令雞狗見及食看麥多少分為三分蒸炒二分正等其生者一分一石上加一斗半各細磨和之漫時微令剛足手熟揉為佳使童男小兒餅之廣三寸厚二寸須西廂東向開戶屋中淨掃地地上布麴十字立巷令通人行四角各造麴奴一枚訖泥戶勿令泄氣七日開戶翻麴還塞戶二七日聚又塞之三七日出之作酒時治麴如常法細剉為佳

造酒法用黍米一斛神麴二斗水八升米初下米五斗必令五六十遍淘之二酘七斗米三酘八斗米滿二石米已外任意斟裁然要須米微多米少酒則不佳冷煖之法悉如常釀要在精細也

神麴粳米醪法春月釀之燥麴一斗用水七斗粳米二石四斗浸麴發如魚眼湯淨淘米八斗炊作飯舒令極冷以毛袋漉去麴滓又以絹濾之麴汁於甕中即酘飯候米消又酘八斗消盡又酘八斗凡三酘畢若猶苦者更以二斗酘之此合醅飲之可也

又作神麴方以七月中旬已前作麴為上時亦不必要須寅日二十日已後作者麴漸弱凡屋皆得作亦不必要須東向開戶草屋也大率小麥生炒蒸三種等分曝

蒸者令乾三種合和碓眇淨簸擇細磨羅取麪更重磨
唯細為良麤則不好剉胡荽煮三沸湯待冷接取清者
浸麴以相著為限大都欲小剛勿令太澤擣令可團便
止亦不必滿千杵以手團之大小厚薄如蒸餅劑令下
前數日數著猫窻鼠窟泥壁令淨掃地布麴於地上作
行伍勿令相逼當中十字阡陌使通容人行作麴王五
人置之於四方及中央中央者面南四方者面皆向內

酒脯祭與不祭亦相似今從省市麴訖閉戶密泥之勿
使漏氣七日開戶擲麴還著本處泥閉如初二七日聚
之若止三石麥麴者但作一聚多則分為兩泥閉如初
三七日以麻繩穿之聚五十餅為一貫懸著戶內開戶
勿令見日五日後出著外許懸之晝日曬夜受露霜不
須覆蓋久停亦爾但不用被雨此麴得三年停陳者彌
好
神麴酒方淨掃刷麴令淨有土處刀削去必使極淨及

斧背椎破大小如棗栗斧刀則殺小用故紙糊席曝之
夜乃勿收令受霜露風陰則收之恐土汙及雨潤故也
若急須者麴乾則得從容者經二十日許受霜露彌令
酒香麴必須乾潤濕則酒惡春秋二時釀者皆得過夏
熟桑落時作者及勝於春桑落時稍冷初浸麴與春同
及下釀則茹甕止取微煖勿太厚太厚則傷熟春則不
須置甕於塼上秋以九月或十九日收水春以正月十
五日或以晦日及二月二日收水當日即浸麴此四日
為上時餘日非不得作恐不耐久收水法河水第一好
遠河者取極甘井水小鹹則不佳
清麴法春十一日或十五日秋十五日或二十日所以
爾者寒煖有早晚故也但候麴香沫起便下釀過久麴
生衣則為失候失候則酒重鈍不復輕香米必細眇淨
淘三十許遍若淘米不淨則酒色黑大率麴一斗春
用水八斗秋用水七斗秋殺米三石春殺米四石初下
釀用黍米四斗再餾弱炊必令均熟勿使堅剛生閒也

於席上攤黍令極冷貯出麴汁於盆中調和以手搦破之無堀然後內甕中春以兩重布覆秋於布上加氈若值天寒亦可加草一宿再宿候米消更酘六斗第三酘用米或七八斗第四第五第六酘用米多少皆候麴勢強弱加減之亦無定法或再宿一酘三宿一酘無定準惟須消化乃酘之每酘皆挹取甕中汁調和之僅得和黍破堀而已不盡貯出每酘即以酒杷遍攪令均調和然後蓋甕雖言春秋二時殺米三石四石然須善候麴勢麴勢未窮米猶消化者便加米唯多為良世人云米過酒甜此乃不解法候酒冷沸止米有不消者便是麴勢盡酒若熟矣押出清澄竟夏直以單布覆甕口斬席蓋布上愼勿甕泥甕泥封交即酢壞冬亦得釀但不及春秋耳冬釀者必須厚茹甕覆蓋初下釀則黍小煖下之一發之後重酘時還攤黍使冷酒發極煖重釀煖黍亦酢矣其大甕多釀者依法加倍之其糠潘雜用一切無忌

河東神麴方七月初治麥七日作麴七日未得作者七月二十日前亦得麥一石者六斗炒三斗蒸一斗生細磨之桑葉五分蒼耳一分茱萸一分若無茱萸野蓼亦得用合煮取汁令如酒色漉出滓待冷以和麴勿令太澤擣千杵餅如凡麴方範作之

卧麴法先以麥麩布地然後著麴訖又以麥麩覆之多作者可用箔槌如養蠶法覆訖閉戶七日翻麴還以麥麩覆之二七日聚麴亦還覆之三七日甕盛後經七日然後出曝之

造酒法用黍米麴一斗殺米一石秫米令酒薄不任事治麴必使表裏四畔孔內悉皆淨削然後細剉令如粟曝使極乾一斗麴用水一斗五升十月桑落初凍則收水釀者為上時春酒正月晦日收水為中時春酒河南地煖二月作河北地寒三月作大率用清明節前後耳初凍後盡年暮水脉既定收取則用其春酒及餘月皆須煮水為五沸湯待冷浸麴不然則動十月初凍尚

煖未須茹甕十一月十二月須黍穰茹之浸麴冬十日春七日候麴發氣香沫起便釀隆冬寒厲雖日茹甕麴汁猶凍臨下釀時宜漉出凍凌於釜中融之取液而已不得令熱湊液盡還瀉著甕中然後下黍不爾則傷冷假令甕受五石米者初下釀止用米一石淘米須極淨水清乃止炊為饋下著空甕中以釜中炊湯及熱沃之令饋上水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋極熟軟便於席上攤之使令貯汁於盆中搦黍令破瀉著甕中復以酒耙攪之每酘皆然唯十一月十二月天寒水凍黍須人體煖下之桑落春酒悉皆冷下初冷下者酘亦冷初煖下者酘亦煖不得迴易冷熱相雜次酘八斗次酘七斗皆須候麴蘗強弱增減耳亦無定數大率中分半米前作沃饋黍純作沃饋酒便鈍再餾黍酒便輕香是以須中半耳各釀六七酘春作七八酘冬欲酒煖春欲酒冷酘米太多則傷熱不能久春以單布覆甕冬用薦蓋之冬初下釀時以炭火擲著甕

中投刀橫於甕上酒熟乃去之冬釀十五日熟春釀十日熟至五月中甕別椀盛於日中炙之好者不動惡者色變色變者宜先飲之好者留過夏但合醅停須吏便押出還得與桑落時相接地窖著酒令酒土氣唯連簷草屋中居之為佳瓦屋亦熟作麴浸麴炊釀一切悉用河水無手力之家乃用甘井水耳

淮南萬畢術曰酒薄復厚漬以莞蒲斷滿清酒中有頃出之酒則厚矣

凡冬月釀酒中冷不發者以瓦瓶盛熱湯埳窖口又於釜湯中煮瓶令極熱引出著酒甕中須臾即發

白醪麴第六十五 皇甫吏部家法

作白醪麴法取小麥三石一石熬之一石蒸之一石生三等合和細磨作屑煮胡葉湯經宿使冷和麥屑擣令熟踏作餅圓鐵作範徑五寸厚一寸餘牀上置箔箔上安蘆葉蘆葉上置桑薪灰厚二寸作胡葉湯令沸籠子中盛麴五六餅許著湯中少時出卧置灰中用生胡葉覆上以經宿勿令露濕特需覆麴薄偏而已七日翻二七

日聚三七日收曝令乾作麴密屋泥戶勿令風入若以
牀小不得多著麴者可四角頭堅槌重置掾箔如養蠶
法七月作之

釀白醪法取糯米一石令水淨淘漉出著甕中作魚眼
沸湯浸之經一宿米欲絶酢炊作一餾飯攤令絶冷取
魚眼湯沃浸米汩二斗煎取六升著甕中以竹掃衝之
如茗渤復取水六斗細羅麴末一斗合飯一時內甕中
和攪令飯散以氈物裹甕并口覆之經宿米消取生疎
布瀝出糟別炊好糯米十斗作飯熟著酒中為汎以單
布覆甕經一宿汎米消散酒味備矣若天冷停三五日
彌善一釀一斛米一斗麴末六斗水六升浸米漿若欲
多釀依法別甕中作不得併在一甕中四月五月六月
七月皆得作之其麴預三日以水洗令淨曝乾用之

笨麴餅酒第六十六 笨符本切

作秦州春酒麴法七月作之節氣早者望前作節氣晚
者望後作用小麥不蟲者於大鑊釜中炒之炒法釘大
棷以繩緩縛長柄七匙著棷上緩火微炒其著是如挽
棹上連疾攪之不得暫停停則生熟不均候麥香黃便
出不用過焦然後簸擇治令淨磨不求細細者酒不斷
麤剛強難押預前數日刈艾擇去雜草曝之令萎勿使
有水露氣溲欲剛灑水欲均初溲時手搦不相著者佳
溲訖聚置經宿來晨熟擣作木範之令餅方一尺厚二
寸使壯士熟踏之餅成剌作孔豎槌布艾掾上臥麴餅
艾上以艾覆之大率下艾欲厚上艾稍薄密閉窗戶三
七日麴成打破看餅內乾燥五色衣成便出曝之如餅
中未燥五色衣未成更停三五日然後出反覆日曬令
極乾然後高廚上積之此麴一斗殺米七斗

作春酒法治麴欲淨剉麴欲細曝麴欲乾其法以正月
晦日多收河水井水苦鹹不堪淘米下饋亦不得大率
一斗麴殺米七斗用水四斗率以此加減之十七石甕
惟得釀十石米多則溢出作甕隨大小依法加減浸麴
七八日始發便下釀假令甕受十石米者初下以炊米

兩石為再餾黍黍熟以淨蓆薄攤令冷堪大者擘破然
後下之沒水而已勿更挼勞待至明旦以酒耙攪之自
然解散也初下即攪者酒喜厚濁下黍訖以蓆蓋之已
後間一日輒更酘皆如初下法第二酘用米一石七斗
第三酘用米一石四斗第四酘用米一石一斗第五酘
用米一石第六酘第七酘各用米九斗計滿九石作三
五日停著嘗之氣味足者乃罷若猶少味者更酘三四
斗數日復嘗仍未足者更酘三二斗數日復嘗麴勢壯
酒仍苦者亦可過十石然必須看候勿使米過過則酒
甜其七酘以前每欲酘時酒薄霍霍是麴勢盛也酘時
宜加米與次前酘等雖勢極盛亦不得過次前一酘
斛斗也勢弱酒厚者須減米三斗勢盛不加便為失候
勢弱不減剛強不削加減之間必須存意若多作五甕
已上者每炊熟即須均分熟黍令諸甕偏得若偏酘一
甕令足則餘甕比候黍熟已失酘矣酘當令寒食前得
再酘乃佳過此便稍晚若邂逅不得早釀者春水雖臭
仍自中用淘米必須極淨常洗手別甲勿令手有鹹氣
則令酒動不得過夏

作願麴法斷理麥艾布置法悉與春酒麴同然以九月
中作之大凡作麴七月最良然七月多忙無暇及此且
七月中作之俗人多以七月初七日作之

崔寔亦曰六月七月七日可作麴其殺米多少與
春酒麴同但不中為春酒喜動以春酒麴作願酒彌佳
也

作願酒法八月九月中作者水定難調適宜煎湯三四
沸待冷然後浸麴酒無不佳大率用水多少酘米之節
略準春酒而須以意消息之十月桑落時者酒氣味頗
類春酒

河東願白酒法六月七月作用笨麴陳者彌佳剉治細
剉麴一斗熟水三斗黍米七斗麴殺多少各隨門法常
於甕中釀無好甕者用先釀酒大甕淨洗曝乾側甕著

地作之旦起煮甘水至日午令湯色白乃止量取三斗著盆中日西淘米四斗使淨即浸夜月炊作再餾飯令四更中熟下黍飯席上薄攤令極冷於黍飯初熟時浸麴向曉昧旦日未出時下釀以手搦破堀仰置勿蓋日西更淘三斗米浸炊還令四更中稍熟攤極冷日未出前酘之亦搦堀破明日便熟押出之酒氣香美乃勝桑落時作者六月中唯得作一石米酒停得三五日七月半後稍稍多作於北向戶大屋中作之第一如無北向戶屋於清涼處亦得然要須日未出前清涼時下黍日出已後熱即不成一石米者前炊五斗半後炊四斗半笨麴桑落酒法預前淨刮麴細剉曝乾作釀池以藁茹甕不茹甕則酒甜用穰則大熟黍米淘須極淨以九月九日未出前汲水九斗浸麴九斗當日即炊米九斗為飯下饋著空甕中以釜內炊湯及熱沃之令饋上游水深一寸餘便止以盆合頭良久水盡饋熟極軟瀉著席上攤之令冷挹取麴汁於甕中搦堀令破瀉甕中復以酒杷攪之每酘皆然兩重布蓋甕口七日一酘每酘皆用米九斗隨甕大小以滿為限假令六酘半前三酘皆用沃饋半後三酘作再餾黍其七酘者四炊沃饋三炊黍飯甕滿好熟然後押出香美勢力倍勝常酒

笨麴白醪酒法淨削治麴曝令燥清麴必須累餅置水中以水沒餅為候七日許搦令破漉出滓炊糯米為黍時必須寒食前令得一酘之也攤令極冷以意酘之且飲且酘乃至盡粒米亦得作作

蜀人作酴酒法酴音塗十二月朝取流水五斗漬小麥麴二斤窖泥封至正月二月凍釋發漉去滓但取汁三斗殺米三斗炊作飯調強軟合和復窖封數十日便熟合滓餐之甘辛滑如甜酒味不能醉人人多啖溫溫小煖而面熟也

梁米酒法凡梁米皆得用赤梁白梁者佳春秋冬夏四時皆得作淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴量殺多少以意消息春秋桑葉落時麴皆細

剉冬則擣末下絹筛大率一石米用水三斗春秋桑落三時冷水浸麴麪發漉去滓冬即蒸甕使熟穰茹之以所量水煮少許粱米薄粥攤待温温以浸麴一宿麴發便炊下釀不去滓看釀多少皆平分米作三分一分一炊淨淘弱炊為再餾攤令温温煖於人體便下以耙攪之盆合泥封夏一宿春秋再宿冬三宿看米好消更炊酘之還封泥第三酘亦如之三酘畢後十日便好熟押出酒色漂漂與銀光一體薑辛桂辣蜜甜膽苦悉在其中芬芳酷烈輕儁適爽超然獨異非黍秫之儔也

釋米酎法 酎音宙 淨治麴如上法笨麴一斗殺米六斗神麴彌勝用神麴者隨麴殺多少以意消息麴擣作末下絹筛計六斗米用水一斗從釀多少率以此加之米必須甆淨淘米清乃止即經宿浸置明旦碓擣作粉稍稍箕簸取細者如餻粉法訖以所量水煮少許釋粉作薄粥自餘粉悉於甕中乾蒸令氣好餾下之攤令冷以麴末於甕中和之極令調均粥温如人體時于甕中和粉痛抨使均柔令相著亦可椎打如椎麴法擘破堀內著甕中盆合泥封裂則更泥封勿令漏氣正月作至五月大雨後夜暫開看有清中飲還泥封至七月好熟接飲不押三年停之亦不動一石米不過一斗糟悉著甕底酒盡出時水硬糟肥欲似石灰酒色似麻油甚釅先能飲好酒一斗者唯禁得升半飲三升大醉三升不澆大醉必死凡人大醉酩酊無知身體壯熱如火者作熟湯以冷解名曰生熟湯湯令均小熱得通人手以澆醉人湯淋處即冷不過數斛湯迴轉糊覆通頭面痛淋須臾起坐與人此酒先問飲多少裁量與之若不語其法口美不能自節無不死矣一斗酒醉二十人得者無不傳餉親知以為恭

黍米酎法亦以正月作七月熟淨治麴擣末絹筛如上法笨麴一斗殺米六斗用神麴彌佳亦隨麴殺多少以意消息米細舂淨淘弱炊再餾黍攤冷以麴末於甕中和之接令調均擘破堀著甕中盆合泥封五月暫開悉

同稼酎法芬香美釀皆亦相似釀此二醞常宜謹慎多喜殺人以飲少不言醉死正疑藥殺尤須節量勿輕飲之

粟米酒法唯正月得作餘月悉不成用笨麴不用神麴粟米皆得作酒然青穀米最佳治麴淘米必須細淨以正月一日日未出前取水日出即曬麴至正月十五日擣麴作末即浸之大率麴末一斗堆量之水八斗殺米一石米平量之隨甕大小率以此加以向滿為度隨米多少皆平分為四分從初至熟四炊而已預前經宿浸米令液以正月晦日向暮炊釀正作飯饋耳不為再餾飯欲熟時預前作泥置甕邊饋熟即舉甑就甕下之速以酒杷就甕中攪作三兩遍即以盆合甕口泥密封勿令漏氣看有裂處更泥封七日一酘皆如初法四酘畢四十七二十八日酒熟此酒要須用夜不得白日四度酘者及初押酒時皆迴身暎火勿使燭明及度酒熟便堪飲未急待且封置至四五月押之彌佳押訖還泥封須便擇取蔭屋貯置亦得度夏氣味香美不減黍米酒貧薄之家所宜用之黍米貴而難得故也

又造粟米酒法預前細剉麴曝令乾末之正月晦日日未出時汲水浸麴一斗麴用水七斗發便下釀不限日數米足便休為異耳自餘法用一與前同

作粟米爐酒法五月六月七月中作之倍美受兩石以下甕子以石子二三升簸甕底夜炊粟米飯即攤之令冷夜得露氣雞鳴乃和之大率米一石殺麴末一斗舂酒糟末一斗粟米飯五斗麴殺若多少計須減飯和法痛挼令相雜填滿甕為限以紙蓋口搏押上勿泥之恐大傷熱五六日後以手內甕中看令無熱氣便熟矣酒停亦得二十許日以冷水澆筒飲之酳出者歇而不美

魏武帝上九醞法奏曰臣縣故令九醞春酒法用麴三十斤流水五石臘月二日清麴正月凍解用好稻米漉去麴滓便釀法引曰譬諸蟲雖久多完三日一釀滿九

石米正臣得法釀之常善其上清滓亦可飲若以九醞苦難飲增為十釀易飲不病九醞用米九斛十釀用米十斛俱用麴三十斤但米多少耳治麴淘米一如春酒法

浸藥酒法以此酒浸五加木皮及一切藥皆有益神効用春酒麴及笨麴不用神麴糖藏埋藏之勿使六畜食治麴法須斫去四緣四角上下兩面皆三分去一孔中亦剜去然後細剉燥曝末之大率麴末一斗用水一斗半多作以此加之釀用黍必須細眇淘欲極淨水清乃止用米亦無定方準量麴勢強弱然其米要須均分為七分一日一酘莫令空閼閼即折麴勢力七酘畢便止熟即押出之春秋冬夏皆得作如甕厚薄之宜一與春酒同但黍飯攤使極冷冬即須物覆甕其所去之麴猶有力不廢餘用耳

博物志胡椒酒法以好春酒五升乾薑一兩胡椒七十枚皆擣末好美安石榴五枚擘取汁皆以盡薑椒末及安石榴汁悉內著酒中火煖取温亦可冷飲亦可熱飲之温中下氣若病酒苦覺體中不調飲之能者四五升不能者可二三升從意若欲增薑椒亦可若嫌多欲減亦可欲多作者當以此為率若飲不盡可停數日此胡人所謂蕳撥酒也

食經作白醪酒法生秫米一石方麴二斤細剉以泉水漬麴密盖再宿麴浮起炊米三斗酸之使和調盖滿五日乃好酒甘如乳九月半後可作也

作白醪酒法用方麴五斤細剉以流水三斗五升漬之再宿炊米四斗冷酸之令得七斗汁凡三酸濟令清又炊一斗米酸酒中攪令和解封四五日黍浮縹色上便可飲矣

冬米明酒法九月清清稻米一斗擣令細末沸湯一石澆之麴一斤末攪和三日極酢合二斗釀米炊之氣剌人鼻便為大發攪成用方麴十五斤酸之米三斗水四斗合和釀之也

夏米明酒法秫米一石麴三斤水三斗漬之炊三斗米酸之凡三漬出炊一斗酸酒中再宿黍浮便可飲之

朗陵何公夏封清酒法細剉麴如雀頭先布甕底以黍一斗次第用水五升漬之泥著日中七日熟

愈瘧酒法四月八月作用水一石麴一斤擣作末俱酸水中酒酢煎一石取七斗以麴四斤須漿冷酸麴一宿上生白沫起炊秫一石冷酸中三日酒成

作鄧酒法鄧盧丁反以九月中取秫米一石六斗炊作飯以水一石宿漬麴七斤炊飯令冷酸麴汁中漬復甕多用荷葉令酒香燥復易之

作和酒法酒一斗胡椒六十枚乾薑一分雞舌香一分蕙撥六枚下筷絹囊盛內酒中一宿蜜一升和之

作夏雞鳴酒法秫米二升煮作糜麴二斤擣合米和令調以水五斗漬之封頭今日作明旦雞鳴便熟

作橘酒法四月取橘葉合花采之還即急抑著甕中六七日悉使烏熟暵之煮三四沸去滓內甕中下麴炊五斗米日中可燥手一兩抑之一宿復炊五斗米酸之便熟

柯柂酒法柂良知反二月二日取水三月三日煎之先攪麴中水一宿乃炊黍米飯日中曝之酒成也

法酒第六十七

釀法皆用春酒麴其米糠潘汁餿飯皆不用人及狗鼠食之

黍米法酒預剉麴曝之令極燥三月三日秤麴三斤三兩取水三斗三升浸麴經七日麴發細泡起然後取黍米三斗三升淨淘凡酒米皆欲極淨水清乃止法酒尤宜存意淘米不得淨則酒黑炊作再餾飯攤使冷著麴汁中搦黍令散兩重布蓋甕口候米消盡更炊四斗半米酸之每酸皆搦令散第三酸炊米六斗自此以後每酸以漸和米甕無大小以滿為限酒味醇美宜合醅飲食之飲半更炊米重酸如初不著水麴唯以漸加米還得滿甕竟夏飲之不能窮盡所謂神異矣

作當粱酒法當粱下置甕故曰當粱以三月三日日未出時取水三斗三升乾麴末三斗三升炊黍米三斗三升為再餾黍擬使極冷水麴黍俱時下之三月六日炊米六斗酘之三月九日炊米九斗酘之自此以後米之多少無復斗數任意酘之滿甕便止若欲取者但言偷酒勿云取酒假令出一石還炊一石米酘之甕還復滿亦為神異其糠濇悉瀉坑中勿令狗鼠食之

秫米法酒糯米大佳三月三日取井花水三斗三升絹縑麴末三斗三升秫米三斗三升稻米佳無者早稻米亦得兩事再餾弱炊擬令小冷先下水麴然後酘之七日更酘用米六斗六升一七日更酘用米一石三斗二升二七日更酘用米二石六斗四升乃止量酒備足便止合醅飲者不復封泥令清者以盆密蓋泥封之經七日便極清澄接取清者然後押之

食經七月七日作酒法方一石麴作熯餅編竹甕下羅餅竹上密泥甕頭二十七日出餅曝令燥還內甕中一石米合得三石酒也

又法酒方焦麥麴末一石曝令乾煎湯一石黍一石合糅令甚熟以二月二日汲水即預煎湯停之令冷初酘之時十日一酘不得使狗鼠近之於後無苦或八日六日一酘會以偶日酘之不得隻日二月中節酘令足常預煎湯停之酘畢以五升洗手蕩其米多少依焦麴殺之

三九酒法以三月三日汲水九斗米九斗焦麴末九斗先曝乾之一時和之揉和令極熟九日一酘後五日一酘後三日一酘勿令狗鼠近之會以隻日酘不得以偶日也使三月中即令酘足常預作湯甕中停之酘畢輒取五升洗手蕩甕傾於酒甕中也

治酒酢法若十石米酒炒三升小麥令甚黑以絳帛再重為袋用盛之周築令硬如石安在甕底經二七日後飲之即迴

大州白墮麴方餅法穀三石蒸兩石生一石別碾之令

細然後合和之也桑胡菜葉又葉各二尺圍長二尺許合煮之使爛去滓取汁以冷水和之如酒色和麴燥濕以意酌量臼中擣三千六百杵訖餅之安置煖屋牀上先布麥稭厚二寸然後置麴上亦與稭二寸覆之閉戶勿使露見風日一七日冷水濕手拭之令遍即翻之至二七日一例側之三七日籠之四七日出置日中曝令乾作酒之法淨削去垢打碎末令乾燥十斤麴殺米作桑落酒法麴末一斗熟米二斗其米令精細淘淨水清為度用熟水一斗限三酘便止漬麴候向發便酘不得矣失時勿令小兒人狗食黍作春酒以冷水漬麴餘同冬酒

齊民要術卷七

齊民要術卷八

後魏 賈思勰 撰

黃衣黃蒸及糵子第六十八

常滿鹽花鹽第六十九

作醬等法第七十

作醋等法第七十一

作豉等法第七十二

八和齏第七十三

作鮓等法第七十四

作脯腊等法第七十五

作羹臛第七十六

作蒸焦第七十七

脡腊煎消第七十八

葅緣等法第七十九

黃衣黃蒸及糵第六十八 名麹麪

作黃衣法 六月中取小麥淨淘訖於甕中以水浸之令厚二寸許預前一日刈亂葉薄無亂葉者刈胡菜擇去雜草無令有水露氣候麥冷以胡菜覆之七月看黃衣色足便出曝之令乾去胡菜而已慎勿颺簸齊人喜當風颺去黃衣此大謬凡有所造作用麥麴者皆仰其衣為勢令反颺去之作物必不善

作黃蒸法 七月中取生小麥細磨之以水溲而蒸之氣餾好熟便下之攤令冷布置覆蓋成就一如麥麴法亦勿颺之慮其所損

作糵法 八月中作盆中浸小麥即傾去水日曝之一日一度著水即去之腳生布麥於席上厚二寸一日則不復任用此煮白餳糵若煮黑餳即待芽生青成餅餅然後以刀劙取乾之欲令餳如琥珀色者以大麥為其糵

孟子曰雖有天下易生之物一日曝之十日寒之未有能生者也

常滿鹽花鹽第六十九

造常滿鹽法 以不津甕受十石者一口置庭中石上以白鹽滿之以甘水沃之令上恒有游水須用時挹取煎即成鹽還以甘水添之取一升添一升日曝之熟盛還即成鹽永不窮晝盡風塵陰雨則蓋天晴挽還仰若黃鹽鹹水者鹽汁則苦是以必須白鹽甘水

造花鹽印鹽法 五月中旱時取水二斗以鹽一斗投之水鹹極則鹽不復消融易器淘治沙汰之澄去垢土瀉清汁於淨器中以水浸之令鹽甚白不廢常用又一石還得八斗汁亦無多損好日無風塵時日中曝令成鹽浮即便是花鹽厚薄光澤似鍾乳久不接取即成印鹽大如豆粒四方千百相似而成印輒沉漉取之花印一鹽白如珂雪其味又美

作醬法第七十

十二月正月為上時二月為中時三月為下時用不津甕 甕津則壞植酢者亦不中用之**置日中高處石上** 夏兩無令水浸甕底石下底以一鉎鐵一本作生綰鐵釘子皆歲殺釘著甕底石下後雖有姙娠婦人食之醬亦不壞爛也**用春種烏豆** 春豆粒小而均睨豆粒大而雜**於大甑中燥蒸之氣餾半日許復貯出更裝之迴在上居下** 不爾則生熟不多調均也**氣餾周偏以灰覆之經宿無令火絕** 取乾牛屎圓累令中央空然之不烟勢類好炭者能多收常用作食既無灰塵又不失火勝於草遠矣**鼈看豆黃色黑極熟乃下日曝取乾** 夜則聚覆無令潤濕**臨炊舂去皮更裝入甑中蒸令氣餾則下一日曝之明旦起淨簸擇滿臼舂之而不碎** 若不重餾者作熟湯於大盆中浸豆黃良久淘汰挼去黑皮 湯少則添慎勿易湯易湯則走失豆味令醬不美也**漉而蒸之** 淘豆湯汁即煑細豆作醬以供旋食大醬則不用**一炊傾下置淨席上攤令極冷預前日曝白鹽黃蒸**

草蔕居忸反麥麴令極乾燥鹽色黃者發醬苦鹽若潤濕醬芬芳蔕桉簸去草土麴及黃蒸各別擣細末筛馬尾羅彌好大率豆黃三斗麴末一斗黃蒸未一復美味其用神麴者一升當茅麴三升殺多故也豆黃堆量不槩鹽輕量平槩三種量訖於盆中面向太歲和之向太歲則無蛆虫也攪令均調以手痛按皆令潤徹亦面向太歲內著甕中手按令堅以滿為限半則難熟盆蓋密泥無令漏氣熟便開之臘月五七日正月二月四七日三月三七日當縱橫裂周迴匝甕徹底生衣悉貯出搦破塊兩甕分為三甕日未出前汲井花水於盆中以燥鹽和之率一石水用鹽三斗澄取清汁又取黃蒸於小盆內減鹽汁浸之接取黃滓漉去滓合鹽汁寫著甕中率十石醬黃蒸三斗鹽水多少亦無定方醬如薄粥便是豆乾水故也仰甕口曝之諺曰蓌雞葵日乾醬言其美矣十日內每日數度以杷徹底攪之十日後每日輒一攪三十日止雨即蓋甕無令水入水入則生蟲每經雨後輒須一攪解後二十日堪食然要百日始熟耳

術曰若為姙娠婦人壞醬者取白葉棘子著甕中則還好俗人用孝杖攪醬及炙甕醬雖回而胎損乞人醬時以新汲水一盞和而與之令醬不壞

肉醬法牛羊麞鹿兎肉皆得作取良殺新肉去脂細剉五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾熟擣絹簁大率肉一斗麴末陳肉乾者不任用合時令醬臭麴令燥熟擣絹簁大率肉一斗麴末五升白鹽二升半黃蒸一升曝乾熟擣絹簁盤上和令均調內甕子中有骨者和訖先擣然後盛之骨多髓既肥臭醬亦然也泥封日曝寒月作之於黍穰積中二七日開看醬出無麴氣便熟矣買新殺雉煮之令極爛肉銷盡去骨取汁待冷解醬雞亦得無用陳肉令醬臭無雞雉好酒解之還著日中作卒成肉醬法牛羊麞鹿兎肉生魚皆得作細剉肉一斗好酒一斗麴末五升黃蒸末一升白鹽一斗麴及黃蒸並曝乾絹簁唯一月三十日停是以不須鹹鹹則不美盤上調和令均擣使熟擘碎如棗大作浪中坎火燒令赤去灰水澆以草厚蔽之令甜中纔容醬瓶大釜中湯煮空瓶令極熱出乾揀肉內瓶中令去瓶口三寸滿則近口者焦碗盖瓶口熟泥密封內草

中下土厚七八寸土薄火熾則合醬焦熟遲氣味好焦是以寧冷不焦食雖便不復中食也於上然乾牛糞火通夜勿絕明日用時醬出便熟若未熟者還寘更然如初臨食細切葱白著麻油炒葱令熟以和肉醬甜美異常也

作魚醬法鮚魚鱭魚第一好鯉魚亦中鱭魚鮚魚即全作不用切去鱗淨洗拭令乾如膽法披破縷切之去骨大率成魚一斗用黃衣三升一升全用二升作末白鹽二斤黃鹽則苦乾薑一升末之橘皮一合縷切之和令調均內甕子中泥密封日曝勿令漏氣熟以好酒解之作魚醬肉醬皆以十二月作之則經夏無蟲餘月亦得作但喜生蟲不得度夏耳

乾鱭魚醬法一名刀魚置屋裏一日三度易水三日好淨漉洗去鱗全作勿切率魚一斗麴末四升黃蒸末一升無蒸用麥蘗末亦得白鹽二升半於槃中和令調均布置甕子泥封勿令漏氣二七日熟味香美與生者無殊異便

食經作麥醬法小麥一石漬一宿炊卧之令生黃衣以水一石六斗鹽三升煮作鹵澄取八斗著甕中炊小麥投之攪令調均覆著日中十日可食

作榆子醬法治榆子仁一升擣末篩之清酒一升醬五升合和一月可食之

又魚醬法成膾魚一斗以麴五升鹽一升薄皮二葉合和於瓶內封一日可食甚美

作蝦醬法蝦一斗飯三升為糝鹽一升水五升和調日中曝之經春夏不敗

作燥脽始蟬反法羊肉二斤豬肉一斤豆醬清五合先取熟肉飣上蒸令熟和生肉醬清薑橘皮和之

生脽法羊肉一斤豬肉白四兩豆醬清漬之縷切生薑雞子春秋用蘇蓼著之

崔寔曰正月可作諸醬肉醬清醬四月立夏後鯛魚醬五月可為醬上旬醧楚校切豆中慶煮之以碎豆作末都至六七月之交分以藏瓜可作魚醬

作鮧鮆法昔漢武帝逐夷至於海濱聞有香氣而不見物令人推求乃是漁父造魚腸於坑中以至土覆之法香氣上達取而食之以為滋味逐夷得此物因名之蓋魚腸醬也

取石首魚鮸魚鰡魚三種腸肚胞齊淨洗空著白鹽令小倍鹹內器中密封置日中夏二十日春秋五十日冬百日乃好熟時下薑酢等

藏蟹法九月內取母蟹母蟹臍大圖竟腹下公蟹狹而長則吐黃吐黃則不好得則水中勿令傷損及死者一宿腹中淨久煮湯和白鹽特須極鹹鍚著活蟹於冷糖甕中一宿著蓼薄糖糖薄

待冷甕盛半汁取糖中蟹內著鹽藜汁中便死藜宜少著多則爛泥封二十日出之舉蟹臍著薑末還復臍如初內著甜甕中百箇各一器以前鹽藜汁澆之令沒密封勿令漏氣便成矣特忌風裏風則壞而不美也

又法直煮鹽藜湯甕盛詰河所得蟹則內鹽汁裏滿便泥封雖不及前味亦好慎風如前法食時下薑末調黃盞盛薑醋

作酢第七十一

欽定四庫全書

齊民要術 卷八 八

凡酢甕下皆須安磚石以離濕潤為妊娠婦人所壞者車轍中乾土末淘著甕中即還好

作大酢法

七月七日取水三斗粟米熟飯三斗攤令冷任甕大小依法加之以滿為限先下麥麩次下水次下飯直置勿攪之以綿幕甕口扳刀橫甕上一七旦著井花水一碗三七日旦又著一碗便熟常置一瓠以挹酢若用濕器內甕中則壞酢味也

秫米神酢法

七月七日作置甕於屋下大率麥麩一斗水一石秫米三斗無秫者粘黍米亦中用隨甕大小以向滿為限先量水浸麥麩訖然後淨淘米炊為再餾攤冷冷細擘麵破勿令有堊子二頓下釀更不重投又以水就甕裏搦破小堊痛攪令和如粥乃止以綿幕口一七日一攪三七日亦二攪一月日極熟十石甕不過五斗漉得數年停久為驗其淘米泔即瀉去勿令狗鼠啖得食鎖泰亦不得人啖

秫米醋法

五月五日作七月七日熟入五月則多收粟彌好凡酢未熟已熟而移甕者率多壞矣熟則無忘接取清別甕著之

粟米麴作酢法

七月二月向末為上時八月四月亦得作大率笨麴末一斗井花水一石粟米飯一石明旦作酢今夜炊飯薄攤使冷日未出前汎井花水斗量著甕中量飯著盆中或銚拷中然後瀉飯著甕中瀉時直傾之勿以手撥飯水量麴末寫著飯上慎勿撓攪亦勿移動綿幕甕口三七日熟美釅少漉久停

九

大麥酢法

七月七日作若七日不得作者必須收藏取七日水十五日作除此兩日則不成於屋裏一日一度攪之七日以外十日一攪三十日止初置甕於北蔭中風涼之處勿令見日時時汲冷水遍澆甕外引去熱氣但勿令生水甕中取十五六斗糟耳接取清別甕貯之得停數年也

漬汁瀉却其第二淘泔即餾以浸作再餾飯下搌去熟氣令如人體於盆中和之擘去飯堊以麴拌之必令均調下漿醋更摝破令薄粥稠則酢尅稀則味薄內著甕中隨甕大小以滿為限七日間

近戶裏邊置甕大率小麥麩一石水三石大麥細造一石不用作米則科麪是以用造簸訖淨淘炊作再餾飯揮令小煖如人體下醞以杷攪之綿幕甕口二日便發餘時數攪不攪則生白醭人髮落中則壞醋悉爾亦去髮則還好六七日淨淘粟米五升亦不用過細炊作再餾飯亦揮如人體投之杷攪綿幕三四日看水清攪而嘗之味甘美則罷若苦者更炊三二升粟米投之以意斟量二七日可食三七日好熟香美淳釅醋和水一碗乃可食之八月中接取清別甕貯之盆合泥頭得停數年未熟時二日三日須以冷水澆甕外引出熱氣勿令生水入甕中若用黍米投彌佳白倉粟米亦得

燒餅作酢法 亦七月大率麥麩一斗水三斗亦隨甕大小任人增加水麩亦當日頓下初作日軟溲數升麪作燒餅待冷下之經宿看餅漸消盡更作燒餅投凡四五度以碗杷取黃後當味美沸定便止有薄緣諸麪餅但是燒熟者皆得投之

迴酒酢法 凡釀酒失宜迴作酢大率五斗米酒酷更著麴末一斗麥麩一斗井花水一石粟米飯二石攤令冷如人體投之杷攪綿幕甕口每日再度攪之春夏七日熟秋冬稍遲皆美香清澄後一月接取別器貯之

動酒酢法 春酒壓訖詑而動不中飲者皆可作酢大率酒一斗用水三斗合甕盛置日中曝之雨則盆蓋之勿令水入晴還去盆七日後當臭衣生勿得怪也但停置勿移動攪撓之數十日醋成衣沈反更香美日久彌佳

又方 大率酒兩石麥麩一斗粟米飯六斗少煖投之杷攪綿幕甕口二七日熟美釅味常矣

神酢法 要用七月七日合和甕須好蒸鮮三斛凡二物溫溫煖便和之水多少要使相淹漬水多則酢薄不好甕中用細如壓酒法壓訖澄清內大甕中經三二日甕熟必以冷水澆之不爾酢壞其上有白醭浮接去之滿一月酢成可食初熟忌澆熟食犯之必壞酢若無黃蒸及麩者用麥麩一石粟米飯一斛合和之方與黃蒸同盛置如前法甕常以綿幕之不得蓋

作糟糠酢法 置甕於屋內春秋冬夏皆以穰茹甕下不茹則臭大率酒糟粟糠中半粗糠不任用細則泥唯中間收者佳和糟糠必令均調勿令有堛先內荊葉竹於甕中然後下糠糟於萸外均平以手按之去甕口一尺許便止及冷水遠萸中水深淺半糟便止以蓋覆甕口每日四五度以碗杷取萸中汁澆四畔糟上三日後糟熱發香氣夏七日冬二七日嘗酢極甜味無糟糠氣便熟矣猶小苦者是未熟更澆如初候好熟乃杷取簍中淳濃者別器盛更汲冷水澆淋味薄乃止淋法令當日即了糟任飼猪其初杷

淳濃者夏得二十日乃止冬得六十日後淋澆考止得三五日供食也

酒糟酢法 春酒糟則壓頗須糟亦中用然欲作酢者糟常濕者下壓糟極燥者酢味薄作法用石磴子辣部著切谷令破以水拌而蒸之熟便下攤去熱氣與糟相拌必令其均調大率糟常居多和訖卧於酢甕中以向滿為限以綿幕甕口七日後酢香熟便下水令相淹漬經宿酪孔子下之夏日作者宜冷水淋之春秋作者宜溫卧以旅茹甕湯淋之以意消息之

作糟酢法 用春糟以水和粥破堛使厚薄如未壓須經投之盆甕容泥二七日酢熟美釅得夏停之甕置屋下陰地之處

食經作大豆千歲苦酒法用大豆一斗熟沃之漬令澤少以此為率

作小豆千歲苦酒法用生小豆六斗水沃着甕中烝米作餚覆豆上酒三石漉之綿幕甕口二十日苦酢成

作小麥苦酒法小麥三斗炊令熟者堋中以布密封其口七日開之以二石薄酒沃之可久長不敗也

水苦酒法取麴粗米各二斗清水一石清之一宿沸取汁炊米劇飯令熟極熟投甕中以漬米汁隨甕邊稍稍沃之勿使劇發飯起土張邊間中央板蓋其上下居十三日便醋

新成苦酒法取烝米一斗水五升煮作粥麴一斤燒令黃搥破著甕底以熟好泥二日便醋已嘗經試直醋亦不美以粟米一斗投之二七日後清澄美釀與大醋不殊也

烏梅苦酒法烏梅去核一升許肉以五斤苦酒漬數日曝乾擣作屑欲食輒投水中即成醋耳

蜜苦酒法水一石蜜一斗攪使調和蜜蓋甕口著日中二十日可熟也

外國苦酒法蜜一斤水二合封著器中與少胡麥子著中以辟得不生蟲正月作九月九日熟以一銅匕水添之可三十人食

崔寔曰四月四日可作酢五月五日亦可作酢

作豉第七十二

作豉法先作煖蔭屋坎地深三尺屋必以草蓋瓦則不佳窓泥塞屋牖勿令風及蟲鼠入也開小戶僅得容人出入厚作藁籬以閉戶四月五月為上時七月二十日後八月為中時餘月亦皆得作然冬夏大寒大熱極難調適大都在四時交會之際節氣未定亦難得所常以四孟月十日後作者易成而好大率常欲令温如人腋下為佳若等不調寧傷冷不傷熱分則穰覆還煖熟則臭敗矣三間屋得作百石豆二十石為一聚常作者當次相續常有熱氣春秋冬夏皆不須穰覆作少者唯至冬月乃穰覆豆耳極少者猶須十石為一聚若三五石不須煖難得所故須以十石為率用陳豆彌好新豆尚濕生熟難均故也淨揚簸大釜煮之中舒如飼生豆搦軟便止傷熟則豆爛漉著淨地摊之冬宜小煖夏須極冷乃內蔭屋中聚至一日再入以手刺豆堆中候看如人腋下煖便翻之法以杷杖略取堆裏冷豆為心堆之必以次更略乃至於盡冷者自然在內煖者

居外還作尖堆勿令婆陀一日再候中煖更翻還如前法作尖堆若熱湯人手者即為大節傷熱矣凡四五度翻內外均煖微著白衣於新翻訖時便小撥峰頭令平復以手候煖則還翻團團如車輪豆輪厚二尺許乃止須臾翻訖以杷平豆漸薄厚一尺五寸第四翻一尺第三翻六寸厚豆便內外均煖悉著白衣豉為初定從此以後乃生黃衣復撣具令厚三寸便閉戶三日再入三日閉戶復以杖東西作壠耦豆如穀壠形令稀稷均調杖剌法必令置地豆若著黃地即便爛矣耦偏以杷耦豆常令厚二寸問日耦之後豆著黃衣色均是出豆於屋外淨揚簸去衣布豆尺寸之數蓋是大率中平之言矣冷即微厚熱即須微薄尤須以意斟量之簸訖以大甕盛之半甕水內豆著甕中以杷急抨傷熱者急手抨淨則漉出若初煮豆微生則抨宜小停之使豆小軟則難熟太軟則豉正須半甕於兩漉出著筐中令半筐許一人作筐一人

汲水於甕上就筐中淋急斗撤筐令極淨水清乃止淘不潔淨令豉苦漉水盡委著席上先多收谷藏於此時內谷藏於蔭屋窖中掊谷藏作窖底厚三二尺許以蓬蓧蔽窖內豆於窖中使一人在窖中以脚蹋豆令堅實夏停十日春秋十二三日冬十五日便熟過此往則傷苦日數少者豉白而用費惟合熟自然香美矣若自食欲久留不能數作者豆熟取出曝之令乾亦得周年豉法難好易壞必須細意人常一日再看之失節傷熟臭爛如泥猪狗亦不食其傷冷者雖還復煖豉味亦惡是以又須留意冷煖宜適難於調酒如冬月初作者令湯澆黍稭裹令煖潤以覆豆堆每翻竟還以初用黍穰周匝覆蓋若冬作豉少屋冷藁覆亦不得煖者乃淨掃內豆於蔭屋中則須於蔭屋之中內微然烟火令早煖不爾則寒矣春秋量其寒煖熱冷亦宜覆之每人出皆還謹密閉戶勿令泄其煖熱之氣也

食經作豉法

常夏五月至八月是時月也率一石豆熟漉之漬一宿明日出蒸之手捻豆破則可使敷冷地地惡者亦可以青茅覆之亦厚二寸許三日視之要須通得黃為可出茅又薄撣之以手指畫之作耕壟一日再三如此三日作此可止更著煮豆取濃汁并林米女麴五升鹽五升合此豉中以豆汁灑漉之令調以手搏令汁出指間以此為度畢內餅中若不滿餅以矯桑葉滿之勿抑乃窖泥之中庭二十七日出排令燥更蒸之時煮矯桑葉汁漉漉之乃蒸如炊熟久可復排之此二蒸曝則成

作家理食豉法

隨作多少精擇豆浸一宿且炊之與炊米同若作一石豆熟取生茅卧之如作女麴形二七日豆生黃衣簸去之更曝令燥復以水濕手搏之使汁出從指岐間出為佳以著甕器中掘地作坎令足容甕器燒坎中令熱內甕著坎以桑葉蓋豉上厚三寸許以物蓋如此三徧成

作麥豉法

七月八月中作之餘月則不佳味治小麥細磨為麵以水拌之而蒸氣餾好熟乃下撾之令冷手挼令細布置蓋亦如麥麴黃蒸法七日衣足亦勿簸揚以鹽湯周徧灑潤之要蒸氣餾極熟乃下撾去熱氣又煖內甕中盆蓋於甕糞糞中煴之二七日色黑氣香味便熟搏作小餅如神麴形繩穿為貫屋裏懸之紙袋盛籠以防青蠅塵垢之汙用時全餅著湯中煮之色足漉出削去皮粕還舉一餅得數遍煮用熟香美乃勝豆豉打破湯浸研用亦得然汁濁不如前全煮汁清也

八和齏 初稽反 第七十三

蒜一薑二橘三白梅四熟栗黃五粳米飯六鹽七醬八

齏臼欲重 不則傾動起塵蒜復跳出也 底欲平寬而圓 底尖擣不著則蒜有粗成

以檀木為齏臼 梗米硬而不染汙 杵頭大小與杵底相安可著處廣者省手力而齏易熟蒜復不跳也 杵長四尺 入臼七八寸圓之上八稜作之 平立急舂之 舂緩則葷臭久則易人舂齏宜久熟不可倉卒久坐疲倦動則塵起又辛氣葷灼揮汗或能灑汙是以須立舂之 蒜 淨剝掐去強根不去則苦嘗經度水者宜辛辣常異宜分破去心全心用之不然辣失其食味也 生薑 削去皮細切以冷水和之生布絞去苦汁可以香魚羹蒸生薑用乾薑五升齏用生薑一兩乾薑減半兩耳 橘皮 新者直用陳者以湯洗去塵垢無橘皮可用草橘子馬芹子亦得用五升齏用一兩草橘馬芹准此為度薑橘取其香味氣不須多多則味苦

白梅作白梅法在梅杏篇用時合核用五升齏用八枚足矣熟栗黃詵曰金齏玉膾橘皮多則不美故加栗黃取其金色又益美味甜五升齏用十枚栗用黃軟者硬黑者即不中使用也杭米飯膾齏必須濃故諺云倍著齏飯取其甜美耳五升齏用飯如雞子許大先擣白梅薑橘皮為末貯出之次擣栗飯使熟以漸下生蒜蒜頭雖熟故宜以漸生蒜雖擣故須先下舂令熟次下浦蒜齏熟下鹽復舂令沫之起然後下白梅薑橘末復舂令相得下醋解之白梅薑橘不先擣則不熟不貯出則為蒜所殺無復香氣是以臨熟乃下之醋必須好惡則齏苦大醋經年釀者先以水調和令得所然後下之慎勿著生水於中令齏辣而苦純著大醋不與水調醋復不得美也

止為膾齏耳餘即薄作不求濃膾魚肉裹長一尺者第一好大則皮厚肉硬不任食止可作鮓魚耳切膾人雖訖亦不得洗手洗手則膾濕要待食罷然後洗也洗手則膾濕物有自然相壓蓋亦燒穰殺氣之流其理難彰矣

食經曰冬日橘蒜齏夏日白梅蒜齏肉膾不用梅作芥子醬法先曝芥子令乾濕則用不窓也淨淘沙研令極熟多作者可碓擣下絹篩然後水和更研之也令遂著盆合著掃幕上少時殺其苦氣多停則冷無復辛味矣不停則太辛苦擣作圓子大如李成餅子任在人意也復乾曝然後絹囊沉之於美醬中須則取食其為齏者初殺訖即下美酢解之

食經作芥醬法熟擣芥子細篩取屑著甕裏蟹眼湯洗之澄去上清後洗之如此三過而去其苦微火上攪之少熇覆甌甕上甌邊一宿則成以薄酢蓋厚薄任意

崔寔曰八月取韭菁作擣齏

作魚鮓第七十四

凡作鮓春秋為時冬夏不佳寒時難熟熱則非鹹不成鹹復無味兼生蛆宜作裹鮓也取新鯉魚魚唯大為佳瘦魚彌勝肥者雖美而不耐久肉長尺半已上皆堪為鮓也去鱗訖則臠臠形長二寸廣一寸厚五分皆使臠別有皮臠大長外以過熟傷醋不成任食中始可嗽近骨上生腥不堪食常三分收一耳臠小則均熟寸數者大率言爾亦不可要脊骨宜方斬其肉厚處薄收皮肉薄薄處小復厚取肉臠別斬過皆使有皮不宜令有無皮臠也手擲著盆水中浸洗去血臠訖漉出更於清水中淨洗漉著盤中以白鹽散之盛著籠中平板石上淡則更以鹽和糝鹹則空下糝不復以鹽按之炊秔米飯為糝飯欲剛不宜弱弱則爛酢并茱萸橘皮好酒於盆中合和之攪令糝著魚乃佳茱萸全用橘皮細切並取香氣不求多也無橘皮草橘子亦得用酒辟諸邪惡令鮓美而速熟大率一斗鮓用酒半升惡酒不用布魚於甕中一行魚一行糝以滿為限腹腄居上肥則不能久熟須先

食故也 魚上多與糝以竹弱交橫帖上 八重乃止無弱蒜葉並可用春冬無葉時可破葦代之 削竹插甕子口內交橫絡之 無竹用荊也 著屋中著日中火邊者患臭而不美者穰厚茹勿令凍也 赤漿出傾却白漿出味酸便熟食時手擘刀切則腥

食經作蒲鮓法 取鯉魚二尺以上盡治之用米三合鹽二合醃一宿厚與糝

作魚鮓法 剉魚畢便鹽醃一食頃漉汁令盡更洗淨魚與飯裹不用鹽也

作裹鮓法 鱠魚洗訖則鹽和糝十鱠為穰以荷葉裹之唯厚為佳穿破則蟲入不復須水侵鎮迮之畢三日便熟名曰曝鮓荷葉別有一種香奇相發起香氣又勝凡鮓有茱萸橘皮則用之亦無嫌也

作長沙蒲鮓法 治大魚洗令淨厚鹽令魚不見水中鹽炊白飯清令四五宿洗去鹽炊飯裹清多飯無苦

作夏月魚鮓法 鱠一斗鹽一升八合精米三升炊作飯酒二合橘皮薑半合茱萸二十顆仰著器中多少以此為率

作乾魚鮓法尤宜春夏取好乾魚若爛者不中截却頭尾煖湯淨疏洗去鱗訖復以冷水浸一宿一易水數日多多則苦一重魚一重飯 飯倍多早熟手按令堅實荷葉閉口 無荷葉取蘆葉無蘆葉乾箬葉亦得泥封勿令漏氣置日中春秋一月夏二十日便熟久而彌好酒食俱入酥塗火炙特精脆之尤美也

作豬肉鮓法用肥豬肉淨爛治訖別去骨作條廣五寸三分易水煮之令熟為佳勿令太爛熟出待乾切如鮓臠片之皆令帶皮炊粳米飯為糝以茱萸子白鹽調和布置一如魚鮓法 糝欲倍多令早熟泥封置日中一月熟蒜齏薑鮓任意所便脏之尤美矣

脯腊第七十五

作五味脯法正月二月九月十月為佳用牛羊麞鹿野豬家豬或作條或作片罷 凡破肉皆須順理不用斜各自別槌牛羊骨令碎熟煮取汁掠去浮沫停之使清取香美豉 別以冷水淘去塵穢用骨汁煮豉色足味調漉去滓待下鹽適口而已勿使過鹹細切葱白擣令熟椒薑橘皮皆末之 量多少以浸脯手揉令遍片脯三宿則出條脯須嘗看味徹乃出皆細繩穿於

屋北簷下陰乾條脯浥浥時數以手搦令堅實脯成置虛靜庫中 著烟氣味苦 紙袋籠而懸之 置於甕則臲浥不籠則青蠅塵汙臘月作最佳正月二月亦得作之 用牛羊麞鹿肉之臟不耐久 作度夏白脯法 臘月作最佳正月二月亦得作之 用牛羊麞鹿肉之精者 肥不耐久 破作片罷冷水浸搦去血水清乃止以冷水淘白鹽停取清水下椒末浸再宿出陰乾浥浥時以木棒輕打令堅實 僅使堅實而已慎勿令碎肉出 瘦死牛羊及羔犢彌精作甜肥脯法 臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脫如凌雪也 作鯉魚脯法 一名鮦魚也 十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中燔 烏力切 之去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪味又絕倫過飯下酒極是珍美也

小羔子全浸之 先用煖湯淨洗無復腥氣乃浸之 作甜肥脯法 臘月取麞鹿肉片厚薄如手掌直陰乾下著鹽脫如凌雪也 作鯉魚脯法 一名鮦魚也 十一月初至十二月末作鹹湯令極鹹多下薑椒末灌魚口以滿為度竹杖穿眼十箇一貫口向上於屋北簷下懸之經冬令瘃至二月三月魚成生刳取五臟酸醋浸食之雋美乃勝逐夷其魚草裹泥封煻灰中燔 烏力切 之去泥草以皮布裹之而槌之白如珂雪味又絕倫過飯下酒極是珍美也

五味脯法 臘月初作 用鵝鴈雞鴨鶉鴿生魚皆得作乃淨治去腥竅及翠上脂瓶 留脂瓶則臊也 全浸勿四破別煮牛羊骨肉取汁 牛羊料得不須並用 浸豉和調一同五味脯法浸四五日嘗味徹便出置箔上陰乾火炙熟槌亦名瘃腊亦名瘃魚腊 雞雉鶉三物去腥藏勿閒臆 作腲脯法 臘月初作任為五味脯者皆中作唯魚不中耳 白湯熟煮撩去浮沫欲去釜時尤須急火急則易燥置箔上陰乾之甜脆殊常

作浥魚法 四時皆得作之 凡生魚悉中用唯除鮎鱴 上奴嫌反下胡化反 耳去直腮破腹作鮆淨疎洗不須鱗夏月時須多著鹽春秋及冬調適而已亦須倚鹹兩兩相合冬直積置以席覆之夏須甕盛泥封勿令蠅蛆 甕須鑽底數孔拔引去腥汁汁盡還塞 肉紅赤色便熟食時洗郤鹽煮蒸炮任意美於常魚作鮓醬燒煎悉得

羹臛法第七十六

食經作芋子酸臛法猪羊肉各一斤水一斗煮令熟成

治芋子一升別蒸之葱白一升著肉中合煮使熟粳米三合鹽一合豉汁一升苦酒五合口調其味生薑十兩得臛一斗

作鴨臛法用小鴨六頭羊肉二斤大鴨五頭葱三升芋二十株橘皮三葉木蘭五寸生薑十兩豉汁五合米一升口調其味得臛一斗先以八升酒煮鴨也

作鱉臛法鱉具完全者去甲藏羊肉一斤葱三升豉五合粳米半合薑五兩木蘭一寸酒二升煮鱉鹽苦酒口調其味也

作豬蹄酸羹一斛法豬蹄三具煮令爛擘去大骨乃下葱頭豉汁苦酒鹽口調其味舊法用餳六斤今除也

作羊蹄臛法羊蹄七具羊肉十五斤葱三升豉汁五升米一升口調其味生薑十兩橘皮三葉

作兎臛法兎一頭斷大如棗水二升酒一升木蘭五分葱三升米一合鹽豉苦酒口調其味也

作酸羹法用羊腸二具餳六觔瓠葉六觔葱頭二升小蒜三升麵三斤豉汁生薑橘皮口調之

作胡羹法用羊肋六斤又肉四斤水四升煮出肋切之葱頭一斤胡荽一兩安石榴汁數合口調其味

作胡麻羹法用胡麻一斗擣煮令熟研取汁三升葱頭二升米二合煮火上葱頭米熟得二升半在

作瓠葉羹法用瓠葉五斤羊肉三斤葱二升鹽蟻五合口調其味

作鷄羹法雞一頭解骨肉相離切肉琢骨煮使熟漉去骨以葱頭二升棗三十枚合煮羹一斗五升

作箄鴨羹法肥鴨一隻淨治如糝羹法臠亦如此箄四升洗令極淨鹽盡別水煮數沸出之更洗小蒜白及葱白豉汁等下之令沸便熟也肺膜（蘇本反）法羊肺一具煮令熟細切別作羊肉臛以粳米二合生煮之

作羊盤腸雖斛法取羊血五升去中脉麻跡裂之細切羊胳肪二升細切薑一觔橘皮三葉椒末一合豆醬一升豉汁五合和米一升作糝都和合更以

水三升澆之解大腸淘汰復以白酒一過洗腸中屈申以和灌腸屈長五寸煮之視血不出便熟寸切以苦酒醬食之也

羊節解法羊肫一枚以水雜生米三升葱一虎口煮之令羊熟取肥鴨肉一斤羊肉半斤合剉作臛下蜜令甜以向熟羊肫投臛裏更煮得兩沸便熟治羊合皮如豬犳法善矣

羔煮法好鹿頭純煮令熟著水中洗治作臠如兩指大豬肉琢作臛下葱白長二寸一虎口細切薑及橘皮各半合椒少許下苦酒鹽豉適口一鹿頭用二斤豬肉作臛

食膾魚蓴羹羔羊之菜蓴為第一四月蓴生莖而未葉名作雉尾蓴第一作肥羹舒長足名曰絲蓴五月六月用絲蓴入七月盡九月十月內不中食蓴有蝸蟲著根上頭絲蓴下芟絲蓴既死上有根芟形似珊瑚一寸許肥滑處任用深取即苦澀凡絲蓴陂池積水色黃肥好直淨洗則用野取色青須別鐺中熟湯暫煠之然後用不煠則苦澀絲蓴環蓴悉長用不切魚蓴等並冷水下若無蓴者春中可用蕪菁英秋夏可畦種芮菘蕪菁葉冬用薺菜以芼之蕪菁等宜待沸掠去上沫然後下之皆少著不用多多則失羹味乾蕪菁無味不中用豉汁於別鐺中湯煮一沸漉出滓澄而用之勿以杓扼扼則羹濁過不清煮豉但作新琥珀色而已勿令過黑黑則鹽苦唯蓴芼而不得著葱薤及米糝葅醋等蓴尤不宜鹹羹熟即下清冷水大率羹一斗用水一升多則加之益羹清雋甜美下菜豉鹽悉不得攪攪則魚蓴碎令羹濁而不能好

食經曰蓴羹魚長二寸唯蓴不切鯉魚冷水入蓴白魚冷水入蓴沸入魚與鹹豉又云魚長三寸廣二寸半又云蓴細擇以湯沙之中破破鯉魚邪截令蓴淮廣二寸凍蟲死蓴還可食從十月盡至三月皆食環蓴環蓴者

橫盡也魚半體熟煮三沸渾下蓴與豉汁清鹽
醋葅鵝鴨羹方寸准熬之與豉汁米汁細切醋葅與之
下鹽半奠下醋與葅汁
菰菌魚羹魚方寸准菌湯沙中出劈先煮菌令沸下魚又云
先下與魚菌菜糝葱豉又云洗不沙肥肉亦可用半奠之
筍思丑反古可反魚羹筍湯漬令釋細擘先煮筍令煮沸
下魚鹽豉半奠之
鯉魚膾用極大者一尺已下不合用湯鱗治邪截膾葉
方寸半准豉汁與魚俱下水中與研米汁煮熟與鹽薑
橘皮椒末酒鯉澀故須米汁也
鯉魚膾用大者鱗治方寸厚五分和煮如鯉膾與全米
糝莫時去米粒半奠若過米莫不合法也
臉臘上力減反下初減反用豬腸經湯出三寸斷之決破切細熬與
水沸下豉清破米汁葱薑椒胡芹小蒜芥並細切鍜下鹽
醋蒜子細切將血莫與之早與血則變大可增米莫
鯉魚湯肉用大鯉一尺已上不合用淨鱗治及霍葉斜

截為方寸半厚二寸豉汁與魚俱下水中與白米糝煮
熟與鹽薑椒橘皮屑米半奠時勿令有糝
鮓膾湯燖徐廉反去腹中淨洗中解五寸斷之煮沸令變
色出方寸分准熬之與豉清研汁煮令極熟葱薑橘皮
胡芹小蒜並細切鍜與之下鹽醋半奠
鱄七艷反淡用肥鵝鴨肉渾米煮研為候長二寸廣一寸
厚四分許去大骨白湯別煮鱄經半日久漉出淅其中
杓迮去令盡羊肉下汁中煮與鹽豉將熟細切鍜胡芹
小蒜與之生熟如爛不與醋若無鱄用菰菌用地菌黑
裏不中鱄大者中破小者渾用鱄者樹根下生木耳要
復接地生不黑者乃中用米莫也
損腎用牛羊百葉淨治令白薑葉切長四寸下鹽豉中
不令大沸大熟則肋但令小卷止與二寸蘇薑末和肉
莫亦用入薑薤別莫隨之也
爛熟爛熟肉詣令勝刀切長三寸廣寸半厚三寸半將

用肉汁中葱薑椒橘皮胡芹小蒜並細切鍜并鹽醋與之別作臛臨用寫臛中和奠有沈將用乃下肉候汁中小久則變大可增之

治羹臛傷鹹法取車轍中乾土末綿篩以兩重帛作袋盛之繩繫令堅堅沈著鐺中須臾則淡便引出

蒸魚法第七十七 魚方九切

食經曰蒸熊法取三升肉熊一頭淨治煮令不爛熊半熟以豉清漬之一宿生秫米二升勿近水淨拭以豉汁濃者二升漬米令色黃赤炊作飯以葱白長二寸一升細切薑橘皮各二升鹽三合合和之著甑中蒸之取熟蒸羊肫鵝鴨悉如此一本用猪膏三升豉汁一升合灑之用橘皮一升

蒸豘法好肥肫一頭淨洗垢煮令半熟以豉汁漬之生秫米一升勿令近水濃豉汁漬米令黃色炊作饋復以豉汁灑之細切薑橘皮各一升葱白三寸四升橘葉一升合著甑中審覆蒸兩三炊久復以猪膏三升合豉汁一升灑便熟也蒸熊羊如豘法鵝亦如此

蒸雞法肥雞一頭淨治猪肉一斤香豉一斤鹽五合葱白半虎口蘇葉一寸圍豉汁三升著鹽安甑中蒸令極熟無豬肉法淨熳豬訖更以熱湯遍洗之毛孔中即有垢出以草痛揩如此三遍疏洗令淨四破於大釜煮之以杓掠取浮脂別著甕中稍稍添水數數掠脂脂盡漉出破為四方寸臠易水更煮下酒二升以殺腥臊青白皆得若無酒以酢漿代之添水掠脂一如上法脂盡無復腥氣漉出板初於銅鐺中煮之一行肉一行擘葱渾豉白鹽薑椒如是次第布訖下水煮之肉作琥珀色乃止恣意飽食亦不餉 烏驛切 乃勝燠肉欲得著冬瓜甘瓠者於銅器中布肉時下之其盆中脂練白如珂雪可以供餘用者焉

無豚法肥豚一頭十五斤水三升甘酒三升合煮令熟漉出擘之用稻米四升炊先漬薑一升橘皮二葉葱白三升豉汁凍饋作糝令周醬清調味蒸之炊一石米頃下之也

無鵝法肥鵝治解臠切之長二寸率十五斤肉秫米四升為糝先裝如無肫法訖以豉汁橘皮葱白醬清生薑

蒸之如炊一石米頃下之

胡炮音教切肉法肥白羊肉生始周年者殺則生縷切如細菜脂亦切著渾豉鹽擘葱白薑椒蓽撥胡椒令調適淨洗羊肚翻之以切肉肫肉內於肚中以向滿為限縫合作浪中坑火燒使赤脚灰火內肚著坑中還以灰火覆之於上更燃炊一石米頃便熟香美異常非著炙之例

蒸羊法縷切羊肉一斤豉汁和之葱白一升著上合蒸熟出可食之

蒸豬頭法取生豬頭去其骨煮一沸刀細切水中治之以清酒鹽肉蒸皆口調和熟以乾薑椒著上食之

作臛熟法猪肉十斤去皮切臠葱白一升生薑五合橘皮二葉秫三升豉汁五合調味蒸若七斗米頃下食次曰熊蒸大剝大爛小者去頭脚開腹渾覆蒸熟擘之片大如手又云方二寸許豉汁煮秫米饘白寸斷橘皮胡芹小蒜並細切鹽和糝更蒸肉一重間未盡令爛熟方六寸厚一寸黃合糝又云秫米鹽豉葱饘薑切鍛為屑內熊腹中蒸熟擘莫糝在下肉在上又云四破蒸令小熟宜肉糝用餦葱鹽豉和之下更蒸蒸熟擘糝在下乾薑椒橘皮糝在下脉蒸如熊鵝蒸去頭如脉

裹蒸生魚方七寸准又云五寸准豉汁煮秫米如蒸熊生薑橘皮胡芹小蒜鹽細切熬糝膏油塗著十字裹之糝在上復以糝屈觱簽祖咸反之又云鹽和糝上下與細切生薑橘皮葱白胡芹小蒜置土簍箸蒸之既莫開箸楮邊莫上毛蒸魚菜白魚鱖音竇魚最上淨治不去鱗一尺已還渾鹽豉六寸下鹽豉汁中即出菜上蒸之莫亦菜上蒸又云竹籃盛魚菜上又云竹蒸並莫

蒸藕法水和稻穰糟楷令淨研去節與蜜灌孔裹使滿漫蘇麵封下頭蒸熟除麵瀉去密削去皮以刀截莫之又云夏生冬熟雙莫亦得

脏腤煎消法第七十八

脏魚鮓法先下水鹽渾豉擘葱次下豬羊牛三種內腤

兩沸下鮓打破雞子四枚瀉中如淪雞子法雞子浮便熟食之

食經胚鮓法破生雞子豉汁鮓俱煮沸即奠又云渾用豉奠訖以雞子豉帖去鮓沸湯中與豉汁渾葱白破雞子寫中奠二升用雞子衆物是停也

五侯胚法用食板零捽雜鮓肉合水煮如作羹法

純蒸魚法一名魚魚魚用鱠魚治腹裹去腮不去鱗以鹹豉葱白薑橘皮鮓細切合煮沸乃渾葱白將熟下酢又云切生薑令長奠時葱在上大奠一小奠若大魚成治准此

腊雞一名魚雞一名雞臟以渾鹽豉葱白中截乾蘇微火炙生蘇不炙與成治渾雞俱下水中熟煮出雞及葱漉出汁中蘇豉澄令清擘肉廣寸餘奠之以煖汁沃之

肉若冷將奠蒸令煖滿奠又云葱蘇鹽豉汁與雞俱煮既熟擘奠與汁葱蘇在上奠按下可增葱白令細也

腊白肉一名白焦肉鹽豉煮令向熟薄切長二寸半廣一寸淮甚薄下新水中與渾葱白小蒜鹽豉清又鼈葉切長二寸與葱薑不與小蒜鼈亦可

腊豬法一名焦豬肉一名豬肉鹽豉一如魚白肉之法

腊魚法用鯽魚渾用軟體魚不用鱗治刀細切葱與豉葱俱下葱長四寸將熟細切薑胡芹小蒜與之汁色欲黑無醋者不用椒若大魚方寸淮得用軟體之魚大魚不好也

蜜純煎魚法用鯽魚治腹中不鱗苦酒蜜中半和鹽漬魚一炊久漉出膏油煮之令赤渾奠馬勒鴨消細研煮如餅臛煮之令小熟薑橘椒胡芹小蒜並細切煮黍米糝鹽豉汁下肉中復煮令似熟色黑平滿奠兔雉肉次好凡肉赤鯉皆可用勒鴨之小者大如鳩鴿色白也鴨煎法用新成子鴨極肥者其大如雉去頭爛治却腥翠五藏又淨洗細剉如籠肉細切葱白下鹽豉汁炒令極熟下薑椒末食之

葅綠第七十九

食經曰白葅鵝鴨雞白煮者鹿骨研為淮長三寸廣一寸下杯中以成清紫菜三四片加上鹽醋和肉汁沃之又云亦細切須加上又云淮訖肉汁中更煮亦啖少與米糝凡下醋下紫菜滿奠馬

葅肖法用猪肉羊肉鹿肥者韃葉細切熬之與鹽豉汁細切菜葅菜細如小蟲絲長至五寸下肉裹多與葅汁令酢

蟬脯葅法搥之火炙令熟細擘下酢又云蒸之細切香菜置上又云下沸湯中即出擘如上香菜蓼法

綠肉法用猪雞鴨肉方寸淮熬之與鹽豉汁煮之葱薑橘胡芹小蒜細切與之下醋切肉名曰綠肉猪雞名曰酸

白淪 淪煮也音藥 肫法用乳下肥肫作魚眼湯下冷水和之擘肫令淨罷若有麤毛鑷子拔去柔毛則剔之茅蒿葉揩洗刀刮削令極淨淨揩釜勿令渝釜渝則肫黑絹袋盛犹繫石於麵漿中煮之掠去浮沫一如上法好熟出著盆中以冷水和煮肫麵漿使煖煖於盆中浸之然後擘食皮如玉色滑而且美

酸肫法用乳下肫燔治訖并骨斬臠之令片別帶皮細切葱白豉汁炒之香微下水爛煮為佳下粳米為糝細擘葱白并豉汁下之熟下椒醋大美

齊民要術卷八

謹案卷七第二頁前三行楸任方章者千枚也刊本任方訛木千千訛大並據漢書貨殖傳注及抄宋本改

第二頁前五行淮北滎南齊河之間千樹楸案齊河史記漢書貨殖傳並作河濟此疑訛

第二頁前六行一鍾受六斛四斗刊本闕受字據抄宋本及漢書貨殖傳注補

第二頁後五行猶將作大匠掌材者曰章曹掾刊本匠掌材者曰章曹掾抄宋本及史記正義貨殖傳注改

本材者訛於著曰訛曰並據抄宋本及史記正義貨殖傳注改

第四頁前四行富何卒耕水窟刊本脫富字窟字下又闕一字並據抄宋本增補

第六頁前八行願使蟲類絕蹤刊本蟲訛出據抄宋本改

第六頁後五行曬經五日許刊本曬訛曠據抄宋本改

第六頁後七行白中擣令碎刊本擣訛受據抄宋本改

第七頁前一行淘米刊本米訛水據抄宋本改

第七頁前二行悉用河水佳也刊本河訛此據抄本刪

第八頁後二行酒味輕香實勝刊本勝訛暘據抄宋本改

第八頁後六行看麥多少刊本看訛者據抄宋本改

第十二頁前八行然須善候麴勢刊本善訛蓋據抄宋本改

第十二頁後五行必須厚茹甕覆蓋刊本必訛未據抄宋本改

第十二頁後八行一切無忌刊本忌刊已據抄宋本改

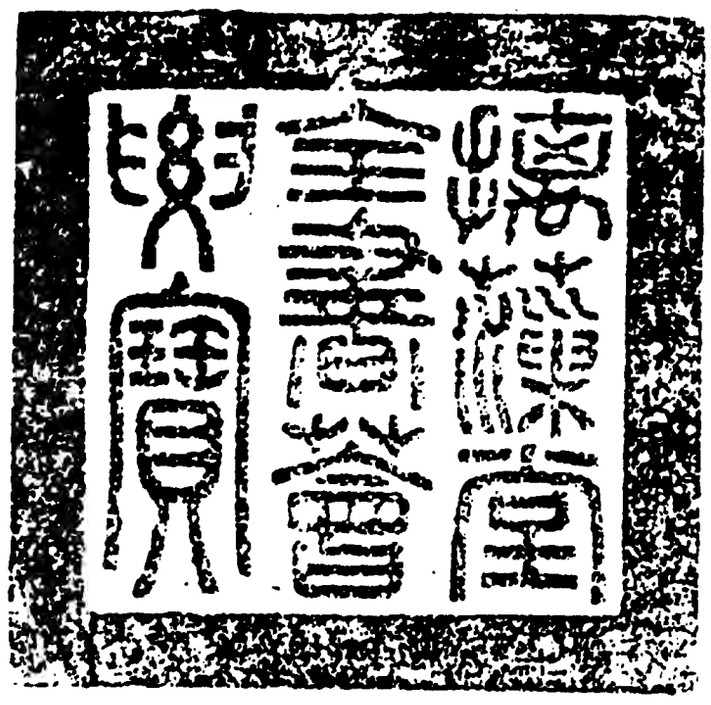
第十四頁前七行令餉上水刊本水下仍衍水字抄宋本刪

第十四頁後四行皆須候麴藥強弱增減耳刊本

藥訛藥據抄宋本改
第十六頁前六行著甕中刊本著訛者據抄宋本改
第十六頁前八行經宿米消刊本米訛未據抄宋本改
第十九頁前七行可作麴其殺米多少刊本麴其訛其麴據抄宋本改
第二十頁後四行以九月九日刊本脱以字日字下仍衍日字據抄宋本增刪
第二十二頁後八行時于甕中和粉痛抨刊本脱和字據抄宋本增
和字據抄宋本增
第二十三頁前五行欲似石灰酒色似麻油甚釀刊本即迴訛迴即迴訛迴即迴刊本即迴訛迴即迴據抄宋本改
第二十五頁前五行收水浸麴一斗麴用水七斗刊本收字下脱水字斗字下闕二字又六行米足便休刊本休訛體並據抄宋本增改
刊本石灰訛灰石釀訛釀並據抄宋本改
第二十五頁後二行一日曝之案令本孟子作暴與此異
宋本改
第二頁後二行一日曝之案令本孟子作暴與此異
據抄宋本改
卷八第二頁前五行氣餾好熟刊本餾訛脯據抄宋本改

第二頁後五行以甘水沃之令上恒有游水刊本
沃訛泛游訛漸並據抄宋本改
第二頁後八行投水中令消盡刊本消訛清據抄
宋本改
第三頁前三行白如珂雪刊本雪訛雲據抄宋本
改
第五頁前七行醬亦然也刊本亦訛邪據抄宋本
改
第七頁後二行蓋魚腸醬也刊本蓋訛置據抄宋
本改
第八頁前四行風則壞而不美也刊本脫風字據
抄宋本增
第八頁前六行慎風如前法刊本慎訛值據抄宋
本改
第八頁後一行車轍中乾土刊本車轍訛磚輒據
抄宋本改
第九頁後三行麴多則醋不美刊本麴訛麵據抄
宋本改
第九頁後五行以麴拌之刊本麴訛麵據抄宋本
改
第九頁後八行必須收藏刊本收訛取據抄宋本改
第十頁前四行看水清攪而嘗之刊本清刊消據
抄宋本改
第十一頁前二行便壓之如壓酒法刊本壓並訛
睦據抄宋本改
第十一頁後一行乃杷取簍中淳濃者刊本簍訛
復據抄宋本改

第十二頁前三行水沃著甕中刊本沃訛汰著訛
則並據抄宋本改
第十二頁後七行四月四日可作酢刊本脫四日
二字據抄宋本增
第十三頁前六行生熟難均故也刊本熟訛熟據
抄宋本改
第十三頁前八行傷熟則豆爛刊本熟訛熟據抄
宋本改
第十四頁前四行惟合熟自然香美刊本合熟訛
食此據抄宋本改
第十五頁後四行五行揮汗或能灑汗是以須立
春之刊本灑訛塵立字上行刀字並據抄宋本
刪改
第十五頁後五行湎錄合反刊本錄訛錄又脫反
字據抄宋本增改
第十六頁前三行膾齏必須濃故諺云刊本必訛
金諺訛訣並據抄宋本改
第十六頁後八行沉之於芙醬中刊本醬訛替據
抄宋本改
第十七頁前八行任食中始可啜刊本任訛佳中
訛之並據抄宋本改
第十八頁前八行對魚畢刊本對魚訛削去據抄
宋本改
第二十一頁後四行拔引去腥刊本拔訛扳據抄
宋本改
第二十三頁前六行作鮑葉燙法刊本葉訛菜據
抄宋本改
第二十四頁後一行細切薑及摘皮各半刊本闕
薑字據抄宋本補
第三十四頁前五行齏葉訛法酒據抄宋本訛菜據
抄宋本改



總校官庶吉士臣侍　朝
校對官庶吉士臣徐如澍
謄録監生臣張孝基

欽定四庫全書卷

欽定四庫全書要 子部

齊民要術卷九

後魏 賈思勰 撰

炙法第八十

脾臑糟苞第八十一

餅法第八十二

糗饘第八十三

煮糗第八十四

醴酪第八十五

飧飯第八十六

素食第八十七

作菹并藏生菜第八十八

餳餔第八十九

煮膠第九十

筆墨第九十一

炙法第八十

詳校官主事臣陳木

灸豬法

用乳下豘極肥者豶牸俱得擊治一如煮法揩洗割削令極淨小開腹去五臟又淨洗以茅茹腹令滿柞木穿緩火遥炙急轉勿住轉常使用而不住則偏燋也清酒數塗以發色色足便止取新豬膏極白淨者塗拭任著無新豬膏淨麻油亦得色同琥珀又類真金入口則消狀若凌雪含漿膏潤特異凡常也

捧炙捧或作俸

大牛用脊小犢用腳肉亦得逼火偏炙一面色白便割割又炙一面含漿滑美若四面俱熟然後割則澀惡不中食也

膊炙膊奴賀反

牛羊麞鹿肉皆得方寸臠切葱白研令碎和鹽豉汁僅令相淹少時便炙若汁多久漬則肌橛火間痛逼火迴轉急炙色白熱食含漿滑美若舉而復下下而復上膏盡肉乾不復中食

肝炙

牛羊豬肝皆得臠長寸半廣五分亦以葱鹽豉汁膊之以羊絡肚膿素干反脂裹橫穿炙之

牛脘炙

老牛脘厚而肥刻穿痛颺令聚逼火急炙令上脣裂然後割之則脆而甚美若挽令舒申微火遥炙則薄而且肰

灌腸法

取羊盤腸淨洗治細剉羊肉令如籠肉細切葱白鹽豉汁薑椒末調和令鹹淡適口以灌腸兩條夾而炙之割食甚美

食經曰作豉丸炙法

羊肉十斤豬肉十斤縷切之生薑三升橘皮五葉藏瓜二升葱白五升合擣令如彈丸別以五斤肉作臛乃下丸炙煮之作丸也

膊炙豘法

小形豘一頭膊開去骨去厚處安就薄處令調取調肥豬肉三斤肥鴨二斤合細琢魚漿汁三合琢葱白三斤

薑一合橘皮半合和二種肉著豬上令調平以竹串串之相去二寸下串以竹箸著上以板覆上重物迮之得一宿明旦微火炙以蜜一升合和時時刷之黃赤色便熟先以雞子黃塗之令世不復用也

擣炙法

取肥子鵝肉二斤剉之不須細剉好醋三合瓜葅一合葱白一合薑橘皮各半椒二十枚作屑合和之更剉令調聚著充竹串上破雞子十枚別取白先摩之令調復以雞子黃塗之唯急火急炙之使焦汁出便熟作一挺用物如上若多作倍之若無鵝用肥豬亦得也

衝炙法

取極肥子鵝一隻淨治煮令半熟去骨剉之和大豆醬五合瓜葅三合薑橘皮各半合切小蒜一合魚醬汁二合椒數十粒作屑合和更剉令調取好白魚肉細琢裹作串炙之

作餅炙法

取好白魚淨治除骨取肉琢得三升熟豬肉肥者一升細作酢五合葱瓜葅各二合薑橘皮各半合魚醬汁三合看鹹淡多少鹽之適口取足作餅如升盞大厚五分熟油微火煎之色赤便熟可食一本用椒十枚作屑和之

釀炙白魚法

白魚長二尺淨治勿破腹洗之竟破背以鹽之取肥子鴨一頭先治去骨細剉作酢一升瓜葅五合魚醬汁三合薑橘各一合葱二合豉汁一合和炙之令熟合取後背入著腹中卑之如常炙魚法微火炙半熟復以少苦酒雜魚醬豉汁更刷魚上便成

腩炙法

肥鴨淨治洗去骨作臠酒五合魚醬汁五合薑葱橘皮半合豉汁五合合和漬一炊久便中炙子鵝作亦然

豬肉酢法

好肥豬肉作臠鹽令鹹淡適口以飯作麹如作酢法看有酸氣便可食

食經曰啖炙

用鵝鴨羊獐麞鹿豬肉肥者赤白半細研熬之以酸瓜菹筍薑椒橘皮葱胡芹細切以鹽豉汁合和肉丸之手搦汝角切為寸半方以羊豬胳肚臗裹之兩岐簇兩條簇炙之簇兩臠令極熟奠四臠牛雞肉不中用

擣炙一名筒炙一名黃炙

用鵝鴨麞鹿豬羊肉細研熬和調如啖炙若解離不成用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如與少麵竹筒六寸圍長三尺削去青皮節悉淨去以肉作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半薄之空下頭令手捉炙之欲熟小乾不著手竪堰中以雞鴨白手灌之若不均可再上白猶不平者刀削之更炙白燥與鴨子黃若無用雞子黃加少朱助赤色上黃用雞鴨翅毛刷之急手數轉緩則壞既熟渾脫去兩頭六寸斷之促奠二若不即用以蘆荻包之束兩頭布蘆閒可五分可經三五日不爾則壞與麵則味少酸多則難著矣

餅炙

用生魚白魚最好鮎鯉不中用下魚片離脊肋仰捌几上手按大頭以鈍刀向尾割取肉至皮即止淨洗臼中熟舂之勿令蒜氣與薑椒橘皮鹽豉和以竹木作圓範格四寸面油塗絹籍之絹從格上下以裝之按令均平手捉絹倒餅膏油中煎之出鑪及熱置拌上盆子底按之令勿拗將奠翻仰之若盆子奠仰與盆子相應又云用白肉生魚等分細研熬和如上手團作餅膏油煎如作雞子餅十字解奠之還令相就如全奠小者二寸半

奠二葱胡二斤生物不得用用則班可增衆物若是先停此若無亦可用此物助諸物

範炙

用鵝鴨臆肉如渾推令骨碎與薑椒橘皮葱胡芹小蒜鹽豉切和塗肉塗炙之斫取臆肉去骨奠如白煮之者之八仰奠別奠酢隨之

鐵鍋上炙之汁出去半殼以小銅杵奠之大奠六小奠

炙鱉

似炙鼈汁出去半殼三肉一殼與薑橘屑重炙令
煖仰奠四酢隨之勿令熟則肬

炙車螯

炙如鱉汁出去半殼去尿三肉一殼與薑橘屑重炙令
煖仰奠如鼈別奠酢隨之

炙魚

用小鯿白魚最勝渾用鱗治刀細謹無小用大為方寸
准不謹薑橘椒葱胡芹小蒜蘇檛細切鍛鹽豉酢和以
漬魚可經宿炙時以雜香菜汁灌之燥不復與之熟而
止色赤則好雙奠不惟用一

作脾奧糟苞第八十一

作脾奧肉法

先養宿豬令肥臘月中殺之擊訖以火燒之令黃用煖
水梳洗之削刮令淨刳去五臟豬肪煠取脂肉臠方五
六寸作令皮肉相兼著水令相淹漬於釜中煠之肉熟
水氣盡更以向所煠肪膏煮肉大率脂二升酒三升鹽
三升令腊渡沒肉緩水煮半日許乃佳漉出甕中餘膏
仍瀉肉甕中令相淹漬食時水煮令熟而調和之如常

肉法尤宜新韭新韭爛杵亦中炙啖其二歲豬肉未堅
爛壞不任作也

作糟肉法

春夏秋冬皆得作以水和酒糟搦之如粥著鹽令鹹內
棒炙肉於糟中著屋陰地飲酒食飯皆炙啖之暑月得
十日不臭

苞肉法

十二月中殺豬經宿汁盡浥浥時割作棒炙形茅管中

苞之無管茅稻稈亦得用厚泥封勿令裂裂復上泥懸著屋外北陰中得至七八月如新殺肉

食經曰作犬臐（徙撚反）法

犬肉三十斤小麥六升白酒六升煮之令三沸易湯更以小麥白酒各三升煮令肉離骨乃擘雞子三十枚著肉中便裹肉餽中蒸令雞子得乾以石迮之一宿出可食名曰犬臐

食經曰苞臐法

用牛鹿頭肫蹄白煮柳葉細切擇去耳口鼻舌又去惡者蒸之別切豬蹄蒸熟方寸切熟雞鴨卵薑椒橘皮鹽就餽中和之仍復蒸之令極爛熟一升肉可與三鴨子別復蒸令輭以苞之用散茅為束附之相連必致令裹大如鞞雍小如人腳蹲腸大長二尺小長尺半大木迮之令平正唯重為佳冬則不入水夏作小者不迮用小板挾之一處與板兩重都有四板以繩通體纏之兩頭與楔楔（蘇結反）之二板之間楔宜長薄令中交度如楔車軸法強打不容則止懸井中去水一尺許若急待肉水中用時去上白皮名曰水臐又云用牛豬肉煮切之如上蒸熟置出白茅上以熟煮雞子白三重間之即以茅苞細繩概束以兩小板挾之急速兩頭懸井水中經一日許方得又云藿葉薄切蒸將熟破生雞子并細切薑橘就餽中和之蒸苞如初莫白臐一名迮臐是也

餅法第八十二

食經曰作餅酵法

酸醬一斗煎取七升用粳米一升煮著醬遲下火如作粥六月時漬一石麵著二斤冬時著四升作

作白餅法

麵一石白米七八升作粥以白酒六七升酵中著火上酒魚眼沸絞去滓以和麵麵起可作

作燒餅法

麵一斗羊肉二斤葱白一合豉汁及鹽熬令熟炙之麵當令起

髓餅法

以髓脂蜜合和麵厚四五分廣六七寸便著胡餅鑪中令熟勿令反覆餅肥美可經久

食次曰棊一名亂精

用秫稻米絹羅之蜜和水水蜜中半以和米屑厚薄令竹杓中下先試不下更與水蜜作竹杓容一升許其下節概作孔竹杓中下瀝五升鑪裏膏脂煮之熟三分之一鑪中也

膏環一名粔籹

用秫稻米屑水蜜溲之强澤如湯餅麵手捼團可長八寸許屈令兩頭相就膏油煮之

雞鴨子餅

破寫甌中少與鹽鍋鑪中膏油煎之令成團餅厚二分全熏一

細環餅截餅環餅一名寒具截餅一名蝎子

皆須以蜜調水溲麵若無蜜煮棗取汁牛羊脂膏亦得用乳溲者入口即碎脆如法煮

餡飣起麵如上法

盤水中浸劑於漆盤背上水作者省脂亦得十日輭然久停則堅乾劑於腕上手挽作勿著勃入脂浮出即急翻以杖周正之但任其起勿刺令穿熟乃出之一面白一面赤輪緣亦赤輭而可愛久停亦不堅若待熱始翻杖剌作孔者淺其澗氣堅破不好法須熏盛濕布蓋口則常有潤澤甚佳任意所便滑而且美

水引餺飥法

細絹篩麵以成調肉臛汁待冷溲之水引挼如著大一尺一斷盤中盛水浸宜以手臨鍋上挼令薄如韮葉逐沸煮

餺飥挼如大指許二寸一斷著水盆中浸宜以手向盆旁挼使極薄皆急火逐沸熟煮非直光白可愛亦自滑美殊常

切麵粥一名碁子麵 麪音盧貨反 麵音孤貨反 粥法

剛溲麵揉令熟大作劑挼餅麤細如小指大重縈於乾麵中更挼如麤著大截斷切作方綦簸去勃餽裹蒸之氣餡勃盡下著陰地淨席上薄攤令冷挼散勿令相黏袋舉置須即湯煮別作膗澆堅而不泥冬天一作得十日麪麵以粟餅饋水浸即漉著麵中以手向簸箕痛挼令均如胡豆棟取均者熟乾曝乾須即湯煮筑籬漉出別作膗澆甚滑美得一月日停

粉餅法

以成調肉膗中汁沸油豆粉若用粗粉肥而不美不以湯皮則主不中食如環餅麪先剛溲以毛痛揉令極輭熟更以膗汁溲令擇鑠鑠然割取牛角似匙面大鑽作六七小孔僅容粗麻綫若作水引形者更割牛角開四五孔容韭葉取新帛細細兩段各方半下依角之小鑿去中央緻角著紬以鑽之密縅勿令漏粉出熟煮膗澆者酪中及胡麻飲中者真類玉色稹稹著與好麵不殊一名帽餅用白湯溲之不須肉汁

豚肉餅法一名搦餅

湯溲粉令如薄粥大鐺中煮湯以小杓子挹粉著銅鉢內頓鉢著沸湯中以指急旋鉢令粉悉著鉢中四畔餅既成仍挹鉢傾餅著湯中煮熟令漉出著冷水中酯似豚皮膗澆麻酪任意滑而且美

治麵砂壗初欽反法

簸小麥使無頭角水浸令液漉出去水寫著麵中拌使均調於布巾中良久挺動之土抹悉著麥於麵無損一

石麵用麥三升

雜五行書曰十月亥日食餅令人無病

糗糧法第八十三

風土記注云俗先以二節日用菰葉裹黍米以淳濃灰汁煮之令爛熟於五月五日夏至啖之黏黍一名穄一名角黍蓋取陰陽尚相裹未分散之時象也

食經云粟黍法

先取稻漬之使澤計二升米以成黍一斗著竹篝內米

一行粟一行裹以繩縛其繩相去寸所一行須釜中煮可炊十石米間蒸熟

食次曰糗

用秫稻米末絹羅水蜜溲之如強湯餅麵手搦之令長尺餘廣二寸餘四破以棗栗肉上下著之偏與油塗竹箬裹之爛蒸熟二箬不開破去兩頭解去束附

煮粞 草片反米者也盛、作糗 第八十四

煮粞

食次曰宿客足作粞粞耗蘇革反 粞末一斗以沸湯一升沃之不用膩器斷箕漉出滓以粞篘舂取勃勃別出一器中折米白煮取汁為白飲以飲二升投粞汁中又云合勃下飲訖出勃粞汁復悉寫釜中與白飲合煮令一沸與鹽白飲不可過折米弱炊令相著盛飯甌中半熟抑令偏著一邊以粞汁沃之與勃又云粞末以二升小器中沸湯漬之折米煮為飯沸取飯中汁半升折箕漉粞出以飲汁當向粞汁上淋之以粞篘舂取勃出別勃

置復著折米潘汁為白飲以粞汁投中鮭熟如常食之又云若作倉卒難造者得停西粞最勝又云以勃少許投白飲中勃若散壞不得和白飲但單用粞汁爲

煮醴酪 第八十五

煮醴酪

昔介子推怨晉文公賞從亡之勞不及已乃隱於介休縣綿上山中其門人憐之懸書於公門文公寤而求之不獲乃以火焚山推遂抱樹而死文公以綿上之地封之以旌善人於今介山林木遙望盡黑如火燒狀又有抱樹之形世世祠祀頗有神驗百姓哀之忌日為之斷火煮醴而食之名曰寒食蓋清明節前一日是也中國流行遂為常俗然麥粥自可禦暑不必要在寒食世有能此粥者聊復録耳

常於暗信處買取最初鑄者鐵精不渝輕利易然其渝黑難然者皆是鐵滓鈍濁所致治令不渝法以繩急束葛軒兩頭令齊著水釜中以乾牛屎然釜湯煖以葛三

偏淨洗抒却水乾然使熟買肥豬肉脂合皮大如手者三四段以脂處處徧揩拭釜察作聲復著水痛踈洗視汁黑如墨抒却更脂拭踈洗如是十徧許汁清無復黑乃止則不腹渝煮杏酪煮餳煮地黃染皆須先治釜不爾則黑惡

煮醴法

與煮黑餳同然須調其色澤令汁味淳濃赤色足者良尤宜緩火急則焦臭傳曰小人之交甘若醴疑謂此非醴酒也

煮杏酪粥法

用宿穬麥其舂種者則不中預前一月事麥折令精細簸揀作五六等必使別均調勿令麤麤細相雜其大如胡豆者麤細正得所曝令極乾如上治釜詑先釜煮一釜麤粥然後淨洗用之打取杏仁以湯脫去黃皮熟研以水和之絹濾取汁汁唯淳濃便美水多則味薄用乾牛糞燃火先煮杏仁汁數沸上作肫腦皺然後下穬麥米

已上雜佳

香漿和煖水浸餺少時以手挼無令有塊復小停然後壯凡停餺冬宜久夏少時盖以人意消息之若不停餺則飯堅也投飧時先調漿令甜酢適口下熱飯於漿中尖出便止宜少時住勿使攙攪待其自解散然後撈盛飧便滑美若下飯即撈令飯堅

折粟米法

取香美好穀脫粟米一石勿令有碎雜於木槽內以湯淘腳踏瀉去潘更踏如此十徧隱約有七斗米在便止漉出曝乾炊時又淨淘下餺時於大盆中多著冷水必令冷

徹米必以手挼饋良久停之折米堅實必須弱炊故也不停則硬挼粉調漿一如上法粘似青玉滑而且美又甚堅實竟日不飢炊作酪粥者美

于粳米

作寒食漿法

以三月中清明前夜炊飯雞向鳴下熟熟飯於甕中以滿為限數日後便酢中飯因家常炊三四日輒以新炊飯一椀酸之每取漿隨多少即新汲冷水添之訖夏殘漿並不敗而常滿所以為異以二升得解水一升冷

清俊有殊於凡

令夏月飯甕井口邊無蟲法

清明節前二日夜雞鳴時炊黍熟取釜湯遍洗井口甕邊地則無馬蚘百蟲不近井甕矣甚是神驗

治旱稻赤米令飯白法

莫問冬夏常以熱湯浸米一食久然後以手挼之湯冷瀉去即以冷水淘沃挼去白乃止飯色潔白無異清流之米又卑赤稻一臼米裹著蒿葉一把白鹽一把合晞之即絶白

食經曰作麵飯法

用麵五升先乾蒸攪使冷用水一升留一升麵減水三合以七合水溲四升麵以手擘解以飯一升麵粉乾下稍切取大如粟顆訖蒸熟下著篩中更蒸之

作粳米餲糒法

取粳米沃灑作飯曝令燥擣細磨麤細作兩種折

粳米粟糒法

炊米熟爛曝令乾細篩用粟蒸熟迮取膏溲糒率一升糒米用粟一升

崔實曰五月多作糒以供出入之糧

菰米飯法

菰穀盛韋囊中擣篅器為屑勿令作末內韋囊中令滿板上揉之取米一作可用升半炊如稻米

胡飯法

以酢瓜葅長切將炙肥肉生雜菜內餅中急捲捲用兩

卷三截無令相就並六斷長不過二寸別蓼飄盧隨之細切胡芹莫下酢中為飄盧

食次曰折米飯生哲冷水用雖好作甚難脆苦怪反米飯淅者背米令淨也

素食第八十七

食次曰葱韮蓼法

下油水中煮葱韮分切沸俱下與胡芹鹽豉研米糁粒大如粟米

瓠羹

下油水中煮極熟體橫切厚二分沸而下與鹽豉胡芹累蓴之

油豉

豉三合油一斤酢五升薑橘皮葱胡芹鹽合和蒸蒸熟便以油五斤就氣上灑之訖即合甑覆瀉甕中

膏煎紫菜

以燥菜下油中煎之可食則止擘蓴如脯

萩白蒸

秫米一石熟舂晞令米毛不揜以豉三升煮之潘箕瀝取汁用沃米令上諧可走蝦米釋瀝出停米豉中夏可半日冬可一日出米葱韮等寸切令得一石許胡芹寸切令得一升許油五升合和蒸之可分為兩甑蒸之氣餾以豉汁五升灑之凡三過三灑可經一炊久三灑豉汁半熟更以油五升灑之即下用熟食若不即食重蒸取氣出灑油之後不得停竈上則漏去油重蒸不宜久久則漏油蓴訖以椒薑末粉溲之

臙音蘇托飯

托二斗水一石熬白米三升令黃黑合托三沸絹瀝取汁澄清以臙一升投中無臙與油二升臙托好一升次擅托一名托中價

蜜薑

生薑一斤淨洗刮去皮竿子切不患長大如細漆箸以水二升煮令沸去沫與蜜二升煮復令沸更去沫椀子

盛合汁減半眞用著二人共無生薑用乾薑法如前唯切欲極細

甜瓜瓠法

冬瓜越瓜瓠用毛未脫者（毛脫即堅）漢瓜用極大饒肉者皆削去皮作方臠廣一寸長三寸偏宜豬肉（肉須別煮令熟薄切）肥羊肉亦佳蘇油宜菘菜（蕪菁葵韭等皆得蘇油宜大用蒭菜）細擘葱白（葱白欲得多於菜（渾豉白鹽椒末先布菜於銅鐺底次肉（無肉以蘇油代之）次瓜次瓠次瓠次葱白鹽豉末如是次第重布向滿為限少下水（僅令相淹漬）甜令熟

又甜漢瓜法

直以香醬葱白麻油甜瓜之勿下水亦好

甜菌（其殞反）法

菌一名地雞口未開內外全白者佳其口開裏黑者臭不堪食其多取欲經冬者收取鹽汁洗去土蒸令氣餾下著屋北陰中之當時隨食者取即湯燋去腥氣擘破先細切葱白和麻油（蘇亦好）熬令香復多擣葱白渾豉鹽

作菹藏生菜法第八十八

蕪菁菘葵蜀芥鹹菹法

收菜時即擇取好者菅蒲束之作鹽水令極鹹於鹽水中洗菜即內甕中若先用淡水洗者菹爛其洗菜鹽水澄取清者瀉著甕中令沒菜肥即止不復調和菹色仍青以水洗去鹹汁煮為茹與生菜不殊其蕪菁蜀芥二種

三日抒出之粉黍米作粥清擣麥麵麩作末絹篩布菜一行以麩末薄坌之即下熱粥清重重如此以滿甕為限其布菜法每行必葉顛倒安之舊鹽汁還瀉甕

中葅色黃而味美作淡葅用黍米粥清及麥麪末味亦勝

作湯葅法

菘佳蕪菁亦得收好菜擇訖即於熱湯中煠出之若菜已萎者水洗漉出經宿生之然後湯煠漬訖冷水中濯之鹽醋中熬胡麻油香而且脆多作者亦得至春不敗

釀葅法

葅菜也一日葅不切曰釀葅用乾蔓菁正月中作以熱湯浸菜令柔軟解辮擇治淨洗沸湯煠即出於水中淨洗便復作鹽水斬度出著箔上經宿菜色生好粉黍米粥清亦用絹篩麥麪末澆葅布菜如前法然後粥清不用大熱其汁纔令相淹不用過多泥頭七日便熟葅甕以穰茹之如釀酒法

作辛葅法

以酢漿煮葵菜擘之下酢即成葅矣

藏生菜法

九月十月中於墻南日陽中掘作坑深四五尺取雜菜種別布之一行菜一行土去坎一尺便止穰厚覆之得經冬須即取粲然與夏菜不殊

食經作葵葅法

擇燥葵五斛鹽二斗水五斗大麥乾飯四升合瀨案葵一行鹽飯一行清水澆滿七日黃便成矣

作菘鹹葅法

水四斗鹽三升攪之令殺菜又法菘一行女麴間之

作酢葅法

三石甕用米一斗擣攪取汁三升煮滓作三升粥令內菜甕中輒以生漬汁及粥灌之一宿以青蒿韭白各一行作麻沸湯澆之便成

作葅消法

用羊肉二十斤肥豬肉十斤縷切之葅二升葅根五升

蒲葅

詩義疏曰蒲深蒲也周禮以為菹謂菹始生取其中心
入地者蔈大如匕柄正白生啖之甘脆又煮以苦酒受
之如食筍法大美今吳人以為菹又以為酢
世人作葵菹不好皆由葵大脆故也菹菘以社前二十
日種之葵社前三十日種之使葵至藏皆欲生花乃佳
耳葵經十朝苦霜乃采之秫米為飯令冷取葵著甕中
以向飯沃之欲令色黃煮小麥時時粣桑葛反之
崔寔曰九月作葵菹其歲溫即待十月

食經藏瓜法

取白米一斗鏇中熬之以作糜下鹽使鹹淡適口調寒
熱熱拭瓜以投其中密塗甕此蜀人方美好又法取小
瓜百枚破五升鹽三升破去瓜子以鹽布瓜片中次著
甕中絣其口三日破氣盡可食之

食經藏越瓜法

糟一斗鹽三升淹瓜三宿出以布拭之復淹如此凡瓜
欲得完慎勿傷傷便爛以布囊就取之佳豫章郡人晚
種越瓜所以味亦異

食經藏梅瓜法

先取霜下老白冬瓜削去皮取肉方正薄切如手板細
施厥羅瓜著上復以厥覆之煮枌皮烏梅汁著器中細
切瓜令方三分長二寸熟煠之以投梅汁數月可食以
醋石榴子著中並佳也

食經曰樂安令徐肅藏瓜法

取越瓜細者不操拭勿使近水鹽之令鹹十日許出拭
之小陰乾熇之仍內著盆中作和法以三升赤小豆三
升秫米並炊之令黃合舂之以三斗好酒解之以瓜投
中密塗乃經年不敗

崔寔曰大暑後六日可藏瓜

手餅之以青蒿上下奄之置牀上如作麥麴法三七二
十一日開看徧有黃衣則止三七日無衣乃停要須衣

食次曰女麴

秫稻米三斗淨淅炊為飯輭炊停令極冷以麴範中用

偏乃止出日日中曝之燥則用

釀瓜菹酒法

秫稻米一石麥麴成剉隆隆二斗女麴成剉平一斗釀法須消化復以五升米酘之再酘酒熟則用不迮出瓜鹽揩日中曝令皺鹽和暴糟中停三宿度內女麴酒中為佳又云不入白酒糟亦得

瓜菹法

採越瓜刀子割摘取勿令傷皮鹽揩數徧日曝令皺先取四月白酒糟鹽和藏之數日又過著火酒糟中鹽蜜女麴和糟又藏泥甕中唯久佳又云不入白酒糟亦得又云大酒接出清用醅若一石與鹽三升女麴三升蜜三升女麴曝令燥手拃令解渾用女麴者麴黃衣也又云瓜淨洗令燥鹽揩之以鹽和酒糟令有鹽味不須多合藏之蜜泥甕口軟而黃便可食大者六破小者四破五寸斷之廣狹盡瓜之形又云長四寸廣一寸仰奠四片用小而直者不可用貯

瓜芥菹

用冬瓜切長三寸廣一寸厚二分芥子少與胡芹子合熟研去滓與好酢鹽之下瓜唯久益佳也

湯菹法

用少葱蕪菁去根暫經湯沸及熱與鹽酢渾長者依柸截與酢幷和葉汁不爾火酢漬奠之

苦笋紫菜菹法

笋去皮三寸斷之細縷切之小者手捉小頭刀削大頭唯細薄隨置水中削訖漉出細切紫菜和之與鹽酢乳用半奠紫菜冷水清少久自解但洗時勿用湯湯洗則失味矣

竹菜菹法

菜生竹林下似芹科大而莖葉細生極概淨洗暫經沸湯速出下冷水中即搦去水細切又胡芹小蒜亦暫經沸湯細切和之與鹽醋半奠春用至四月

蕺菹法

蕺去毛土黑惡者不洗暫經沸湯即出多少與鹽一斤以煖水清濬汁淨洗之及煖即出漉下鹽醋中若不及熱則赤壞之又湯撩葱白即入冷水漉出置蕺中並寸切用米若椀子莫去蕺節料理接莫各在一邊令滿

菘根菹法

菘淨洗徧體須長切方如箅子長二寸許束菘根入沸湯小停出及熱與鹽酢細縷切橘皮和之料理半莫之

熯呼幹反菹法

淨洗縷切三寸長許束為小把大如葦篥暫經沸湯速出之及熱與鹽酢上加胡芹子與之料理令直滿莫之

胡芹小蒜菹法

並暫經小沸湯出下令冷水中出之胡芹細切小蒜寸切與鹽酢分半莫青白各在一邊若不各在一邊不即入於水中則黃壞滿莫

菘根蘿蔔菹法

淨洗通體細切長縷束為把大如十張紙卷暫經沸湯即出多少與鹽二升煖湯合把手按之又細縷切暫經沸湯與橘皮和及煖與則黃壞料理滿莫煴菘葱無菁根悉可用

紫菜菹法

取紫菜冷水漬令釋與葱菹合盛各在一邊與鹽酢滿莫

蜜薑法

用生薑淨洗削治十月酒糟中藏之泥頭十日熟出水洗內蜜中大者中解小者渾用竪莫四又云卒作削治蜜中煮之亦可用

梅瓜法

用大冬瓜去皮穰竿子細切長二寸麤細如研生布薄絞去汁即下杭汁令小煖經宿漉出煮一升烏梅與水二升取二升餘出梅令汁清澄與蜜三升杭汁三升生橘二十枚去皮核取汁復和之合煮兩沸去上沫清澄令冷內瓜訖與石榴酸者懸鉤子廉薑屑石榴懸鉤一

杯可下十度嘗看若不大澀杭子汁至一升又云烏梅漬汁淘莫石榴懸鉤一莫不過五六度熟去麤皮杭一升與水三升煮取升半澄清

梨菹法

先作潘盧感反用小梨瓶中水漬泥頭自秋至春至冬中須亦可用又云一月日可用將用去皮通體薄切莫之以梨潘汁投少蜜令甜酢以泥封之若卒切梨如上五梨半用苦酒二升湯二升合和之溫令少熱下盛一莫五六片汁沃上至半以箬置杯旁夏停不過五日又云卒作煮棗亦可用也

木耳菹

取棗桑榆柳樹邊生猶輭濕者乾即不中用柞木耳亦得煮五沸去腥汁出置冷水中淨洮又著酢漿水中洗出細縷切訖胡荽葱白少著取香而已下豉汁漿清及酢調和適口下薑椒末甚滑美

蕨菹法

毛詩曰薄言采芑毛云菜也詩義疏曰蕨似苦菜莖青摘去葉白汁出甘脆可食亦可為茹青州謂之芑西河鴈門處尤美時人戀戀不能出塞

蕨

爾雅云蕨鼈鄂璞注云初生無葉可食廣雅曰紫蓁非也詩義疏曰蕨山菜也初生似蒜莖紫黑色二月中高八九寸老有葉淪為茹滑美如葵今隴西天水人及此時而乾收秋冬嘗之又云以進御三月中其端散為三枝枝有數葉葉似青蒿長麤堅長不可食周秦曰蕨齊魯曰鼈亦謂蕨又澆之

食經曰藏蕨法

先洗蕨杷著器中蕨一行鹽一行薄粥沃之一法以薄灰淹之一宿出蟹眼湯淪之出瘡內槽中可至蕨時

蕨菹

取蕨瞥經湯出蒜亦然令細切與鹽酢又云蒜蕨俱寸切之

荇字或作莕

爾雅曰莕接余其葉荇郭璞注曰叢生水中葉圓在莖端長短隨水深淺江東呼食之

毛詩周南國風曰參差荇菜左右流之毛注云接余也詩義疏曰接余其葉白莖紫赤正圓徑寸餘浮在水上根在水底莖與水深淺等大如釵股上青下白以苦酒浸之為菹脆美可案酒其華蒲黃色

餳餔第八十九

史游急就篇云餦餭生侶反飴餳楚辭曰粔籹蜜餌有餦餭些餳亦餳也柳下惠見飴曰可以養老然則飴餔可以養老自幼故録之也

煮白餳法

用白牙散蘗佳其成餅者則不中用用不渝釜渝則餳黑釜必磨治令白淨勿使有膩氣釜上加甑以防沸溢乾蘗末五升殺米一石米必細帥數十徧淨淘炊為飯攤去熱氣及暖於盆中以蘗末和之使均調臥於酳甕中勿以手按撥平而已以被覆盆甕令暖冬則穰茹冬須竟日夏即半日許看米消減離甕作魚眼沸湯以淋之令糟上水深一尺許乃止下水冷訖向一食頃便掇酳取汁取汁煮之每沸輒益兩杓尤宜緩火火急則焦氣盆中汁盡量不復溢便下甑一人專以杓揚之勿令住手手住則餳黑量熟止火良久向冷然後出之用粱米者餳如水精色

黑餳法

用青牙成餅蘗末一斗殺米一石餘法同前

琥珀餳法

小餅如碁石內外明徹色如琥珀用大麥蘗末一斗殺米一石餘並同前法

煮餔法

用黑餳蘗末一斗六升殺米一石臥煮如法但以蓬子押取汁以匕匙紇紇攪之不須揚

食經作飴法

取黍米一石炊作黍著盆中藥末一斗攪和一宿則得一斛五斗煎成飴

崔寔曰十月先氷凍作京錫煮暴飴

食次曰白繭糖法

熟炊秫稻米飯及熟干杵臼淨者舂之為糍須令極熟勿令有米粒幹為餅法厚二分許日曝小燥刀直為長條廣二分乃斜裁之大如棗核兩頭尖更曝令極燥膏油煮之熟出糖聚圓之一圓不過五六枚又云手索糍粗細如箭簳日曝小曝燥刀斜截大如棗核煮圓如上法圓大如桃核半眞不滿之

黃蘗糖

白秫米精舂不斸淅以梔子漬米取色炊舂為糍糍加蜜餘一如白糍作蘗煮及眞如前

煮膠第九十

煮膠法

煮膠要用二月三月十月餘月則不成熱則不凝無餅寒則凍瘃白膠不(闕)反上以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取時徹攪之勿令著底(尤頭不施鐵刃頭施鐵則膠惡是以尤須婁數之水少更添常使滂沛經宿晬時勿令絕火候皮爛熟以尤瀝汁看後一珠微有黏勢熟矣(為過傷火令膠焦)取淨乾盆置竈燸(閑反丁)上以米牀加盆布蓬草於牀上以大杓挹取水煮之攪如初法熱(瞞)挹取看熟皮垂盡著盆焦黑無膠為著蓬草上漉去滓穢挹時勿停火淳熟汁盡更添復黏勢乃棄去之膠盆向牀滿昇著空靜處屋中仰頭令凝(凝則氣變成水令雜)凌旦合盆於席上脫取凝膠口濕細緊綯

以割之其近盆底土惡之處不中用者割却少許然後十字圻破之又中斷為段較薄割為餅唯極薄為佳乾堅厚者既難燥又見黯黑皆為膠惡也又色似琥珀好近盆末下名為笨膠可以建車盆末上即是膠清可以雜用最上膠皮如粥膜者膠中之上第一粘好先於庭中竪槌施三重箔摘令免狗鼠於最下箔上布置膠餅其上兩重為作陰涼并扞霜露膠餅雖凝水汁盡見日即乾消釋之後還復舒箔為蔭雨則內廠屋之下則不須重箔四五日浥浥時繩穿膠餅懸而日曝極乾乃內屋內懸紙籠之以防青蠅壁土之汗夏中雖輭相著至八月秋涼時日中曝之還復堅好

筆墨第九十一

筆法

常仲將筆方曰先次以鐵梳兎毫及羊青毛去其穢毛蓋使不髯茹訖各別之皆用梳掌痛拍整齊毫鋒端本各作扁極令均調平好用衣羊青毛縮羊青毛去兎毫

合墨法

好醇煙擣訖以細絹篩於堝內篩去草莽若細沙塵埃此物至輕微不宜露篩喜失飛去不可不慎墨一斤以好膠五兩浸梫才心反皮汁中梫江南樊雞木皮也其皮入水綠色解膠又益墨色可以下雞子白去黃五顆亦以真硃砂一兩麝香一兩別治細篩都合調下鐵臼中寧剛不宜澤擣三萬杵杵多益善合墨不得過二月九月溫時敗臭寒則難乾撞溶見風日解碎重不得過二三兩墨之大訣如此寧小不大

謹案卷九第四頁前三行以蜜一升合和刊本蜜
訛蚩據抄宋本改
第五頁前二行合魚醬汁三合刊本汁訛十據抄
宋本改
第五頁後一行著腹中弗之刊本弗訛弗據抄宋
本改
第六頁後五行六寸斷之促莫二刊本二訛莫據
抄宋本改
第八頁前八行鹽豉酢和刊本鹽訛盤據抄宋本
改
第十一頁前一行二行若急待內水中用時去上
白皮刊本內訛肉用時訛時用並據抄宋本改
第十二頁後一行一名粔籹刊本籹訛救三十六
頁後一行粔籹蜜餌籹並同今據楚辭及宋抄
本改
第十七頁前六行七行乃隱于介休縣上山中

刊本脫上字據史記晉世家及抄宋本增
第十八頁前七行令汁味淳濃刊本闕令汁二字
據抄宋本補
第十九頁後八行又淨淘下饋時刊本句下仍衍
六字據抄宋本刪
第二十頁前一行良久停之刊本脫久字二行又
甚堅實下刊本脫竟日不飢四字三行美于粳
米下刊本衍者焉二字並據抄宋本增刪
第二十一頁後五行菰穀盛韋囊中又內韋囊中
刊本韋並訛常據抄宋本改
第二十二頁前一行無令相就刊本闕無字二行
細切胡芹莫下酢中為飄蓼刊本闕細切二字
莫訛切並據抄宋本改補
第二十三頁前五行可分為兩甑蒸之刊本為訛
而六行凡三過三漉刊本三訛不並據抄宋本
改

第二十五頁前六行七行與茄子俱下刊本俱訛供據抄宋本改

第三十頁前一行日中曝之燥則用刊本脫中字據抄宋本增

第三十五頁後一行周秦曰蕨刊本周訛用據抄宋本改

第三十六頁後一行饑生侀反刊本訛作鐵殊又有餓鍠此刊本此訛餓並據抄宋本及楚辭改

第三十九頁前五行無爛汗故也刊本故也訛劬巴據抄宋本改

第三十九頁後一行凝則膠愚刊本膠訛勝二行候皮爛熟刊本候訛根並據抄宋本改

第三十九頁後八行凝則氣變成水令雜刊本脫凝字下仍行令字並據抄宋本增改刪

第四十頁前三行又見黯黑刊本闕黯字據抄宋本補

第四十一頁後一行入水綠色刊本入訛如二行亦以真硃砂一兩刊本真訛其據抄宋本改

總校官庶吉士臣侍　朝
校對官庶吉士臣徐如澍
謄録監生臣張虎文

欽定四庫全書要 子部

齊民要術卷十

後魏 賈思勰 撰

五穀果菰菜茹非中國物産者

聊以存其名目記其怪異耳爰及山澤草木任食非人力所種者悉附於此

五穀

山海經曰廣都之野百穀自生冬夏播琴郭璞注曰播琴猶言播種方俗言也爰有膏稷膏黍膏菽郭璞注曰言好味滑如膏

博物志曰扶海洲上有草名曰蒒其實如大麥從七月熟人收穫至冬乃訖名曰自然穀或曰禹餘糧又曰地三年種蜀黍其後七年多蚰

稻

異物志曰稻一歲夏冬再種出交趾

俞益期牋曰交趾稻再熟也

禾

詳校官主事臣陳木

廣志曰梁禾莫生實如葵子米粉白如麪可為饘粥牛
食以肥六月種九月熟
感禾扶疎生實似大麥
楊禾似蘆粒細左折右炊停則牙生此中國已禾木稷也
火禾高丈餘子如小豆出粟特國
山海經曰崑崙墟上有木禾長五尋大五圍
郭璞曰木禾禦類也
呂氏春秋曰飯之美者玄山之禾不周之粟陽山之穄
魏書曰烏丸地宜青穄

麥

博物志曰人啖麥橡令人多力健行
西域諸國志曰天竺十一月六日為冬至則麥秀十二月十六日為臘臘麥熟
說文曰麰周所受來麰也

豆

博物志曰人食豆三年則身重行動難恒食小豆令肌
燥麤理

東墻

廣志曰東墻色青黑粒如葵子似蓬草十一月熟出幽
涼并烏丸地
河西語曰貸我東墻償我田梁
魏書曰烏丸地宜東墻能作白酒

果蓏

山海經曰平坵百果所在不周之山爰有嘉果子如棗
黃如桃黃花赤樹食之不飢
呂氏春秋曰常山之北投淵之上有百果焉帝所食

羣帝衆帝先升過者
臨海異物志曰楊桃似橄欖其味甜五月十月熟諺曰
楊桃無蹤一歲三熟其色青黃核如棗核
臨海異物志曰梅桃子生晉安侯官縣一小樹得數拾
石實大三寸可蜜藏之
臨海異物志曰楊梅有七春子生樹皮中其體雖異味

則無奇長四五寸色青黃味甘

臨海異物志曰冬熟如指大正赤味甘勝梅猴鬬子如指頭大其味小苦可食

鬬桃子其味酸

士翁子如漆子大熟時甜酸其色青黑

枸橼子如指頭大正赤其味甘

雞橘子大如指味甘永寧界中有之

猴總子如小指頭大似柰相似其味不減於柿

多南子如指大其色紫味甘與梅子相似出晉安

王壇子如棗大其味甘出侯官越王祭太一壇邊有此果無知其名因見生處遂名王壇其形小於龍眼有似木瓜

博物志曰張騫使西域還得安石榴胡桃蒲桃

劉欣期交州記曰多感子黃色圍一寸

蘡子如瓜大亦似柚

彌子圓而細其味初苦後甘食皆甘果也

杜蘭香傳曰神女降張碩常食棗飯并有非時果味亦不甘但一食可七八日不飢

棗

史記封禪書曰李少君嘗遊海上見安期生食棗大如瓜

東方朔傳曰武帝時上林獻棗上以杖擊未央殿檻呼朔曰叱叱先生來來先生知此箇裏何物朔曰上林獻棗四十九枚上曰何以知之朔曰呼朔者上也以杖擊檻兩木林也朔來來者棗也叱叱者四十九也上大笑

帝賜帛十疋

神異經曰北方荒內有棗林焉其高五丈數張枝條闊里餘子長六寸圍過其長熟赤如朱乾之不縮氣味甘潤殊於常棗食之可以安軀益氣力

傳玄賦曰有棗若瓜出自海濱全生益氣服之如神

桃

漢舊儀曰東海之內度朔山上有桃屈蟠三千里其卑枝間曰東北鬼門萬鬼所出入也上有二神人一曰荼二曰鬱壘主領萬鬼鬼之惡害人者執以葦索以食虎黃帝法而象之因立桃梗於門戶上畫荼鬱壘持葦索以禦凶鬼畫虎於門當食鬼也 壘音壘州度朔史記注作度索山 風俗通曰今縣官以臘除夕飾桃人垂葦索畫虎於門効前事也

神農經曰玉桃服之長生不死若不得早服之臨死日服之其尸畢天地不朽

神異經曰東方有樹高五十丈葉長八尺名曰桃其子徑三尺二寸小核味和食之令人益壽漢武內傳曰西王母以七月七日降令侍女更索桃須臾以玉盤盛仙桃七顆大如鴨子形圓色青以呈王母王母以四顆與帝三枚自食

漢武故事曰東郡獻短人帝呼東方朔朔至短人因指朔謂上曰西王母種桃三千年一著子此兒不良已三過偷之矣

廣州記曰廬山有山桃大如檳榔形色黑而味甘酢人時登採拾只得于上飽噉不得持下迷不得返

玄中記曰木子大者積石山之桃實爲大如十斛籠

甄異傳曰譙郡夏侯規亡後見形還家經庭前桃樹邊過曰此桃我所種子乃美好其婦曰人言亡者畏桃君不畏邪答曰桃東南枝長二尺八寸向日者憎之或亦不畏也

神仙傳曰樊夫人與夫劉綱俱學道術各自言勝中庭有兩大桃樹夫妻各呪其一夫人呪者兩枝相鬬擊良久綱所呪者桃走出籬

李

列異傳曰袁本初時有神出河東號度索君人共立廟兗州蘇氏母病禱見一人著白單衣高冠冠似魚頭謂度索君曰昔臨廬山下共食白李未久已三千年日月

易得使人悵然去後度索君曰此南海君也

梨

漢武內傳曰太上之藥有玄光梨

神異經曰東方有樹高百丈葉長一丈廣六七尺名曰梨其子徑三尺割之瓤白如素食之為地仙辟穀可八水火也

神仙傳曰介象吳王所徵在武昌速求去不許象言病以美梨一匳賜象須臾象死帝殯而埋之以日中時死

聞即發象棺棺中有一奏符

柰

漢武內傳曰仙藥之次者有圓丘紫柰出永昌

橙

異苑曰南康有棄石山有甘橘橙柚就食其實任意取足持歸家人噉輒病或顛仆失徑

郭璞曰蜀中有給客橙似橘而非若柚而芳香

其日晡時到建業以所賜梨付守苑吏種之後吏以狀

酢合食極甘又有壺橘形色都是甘但皮厚氣臭味亦不劣

異物志曰橘樹白花而赤實皮馨香又有善味江南有之不生他所

南中八郡志曰交趾特出好橘大且甘而不可多噉令人下痢

廣州記曰盧橘皮厚氣色大如甘酢多九月正月色至二月漸變為青至夏熟味亦不異冬時土人呼為壺橘

其類有七八種不如吳會橘

甘

廣志曰甘有二十一種有成都平蒂甘大如升色蒼黃
犍為南安縣出好黃甘
荆州記曰枝江有名宜都郡舊江北有甘園名宜都甘
湘州記曰州故大城內有陶侃廟地是賈誼故宅誼時
種甘猶有存者
風土記曰甘橘之屬滋味甜美特異者也有黃者有赬
者謂之壺甘

柚

說文曰柚條也似橙實酢
呂氏春秋曰果之美者雲夢之柚
列子曰吳楚之園有大木焉其名為櫾音柚碧樹而冬青
生實丹而味酸食皮汁已憤厥之疾齊州珍之渡淮而
北化為枳焉
裴淵記曰廣州別有柚號曰雷柚實如升大

橪

爾雅曰櫰橪郭璞注曰柚屬也子大如盂皮厚二三寸
中似枳供食之少味

栗

神異經曰東北荒中有木高四十丈葉長五尺廣三寸
名栗其實徑三尺其殼赤而肉黃白味甜食之多令人
短氣而渴

枇杷

廣志曰枇杷冬花實黃大如雞子小者如杏味甜酢四
月熟出南安犍為宜都
風土記曰枇杷葉似栗子似蒴十十而叢生
荆州土地記曰宜都出大枇杷

柹

西京雜記曰烏柹青柹赤棠柹宜都出大柹

甘蔗

說文曰藷蔗也案書傳曰或為芋蔗或干蔗或甘藷或
甘蔗或都蔗所在不同
雩都縣土壤肥沃偏宜甘蔗味及采色餘縣所無一節
數寸長郡以獻御
異物志曰甘蔗遠近皆有交趾所產甘蔗特醇好本末
無厚薄其味至均圖數寸長丈餘頗似竹斬而食之既
甘迮取汁如飴餳名之曰糖益復珍也又煎而曝之既
凝而氷破如塼其食之入口消釋時人謂之石蜜者也
家政法曰三月可種甘蔗

陵

說文曰蔆芡也廣志曰鉅野大蔆也大於常蔆淮漢之
南凶年以芰為蔬猶以預為資鉅野魯藪也

梭

爾雅曰梭棣其也郭璞注曰梭實似柰赤可食

劉

爾雅曰劉劉杙也郭璞曰劉子生山中實如梨甜酢核堅
出交趾
南方草物狀曰劉樹子大如李實三月花色仍連著實
七八月熟其色黃其味酢煮蜜藏之仍甘好

鬱

幽詩義疏曰其樹高五六尺實大如李正赤色食之甜
廣雅曰一名雀李又名車下李又名郁李亦名棣亦名
薁李毛詩六月食鬱及薁

芡

說文曰芡雞頭也方言曰北燕謂之蒺青徐淮泗謂
之芡南楚江浙之間謂之雞頭雁啄
本草經曰雞頭一名鴈喙

藷

南方草物狀曰甘藷二月種至十月乃成卵大如鵝卵
小者如鴨卵掘食蒸食其味甘甜經久得風乃淡泊
出交趾武平凡真興古也
異物志曰甘藷似芋亦有巨魁剝去皮肌肉正白如脂

肪南人專食以當米穀蒸炙皆香美賓客酒食亦施設有一如果實也

蕓

說文曰蕓芸也廣雅曰燕蕓櫻蕓也詩義疏曰櫻蕓實大如龍眼黑色今車鞅藤實是幽詩曰十月食蕓

楊梅

臨海異物志曰其子大如彈子正赤五月熟似梅味甜酸食經藏楊梅法擇佳完者一石以鹽一斗淹之鹽入內中仍出曝令乾燔取杭皮二斤煮取汁漬之不加蜜漬梅色如初美好可堪數歲

沙棠

山海經曰崑崙之山有木焉狀如棠黃華赤實味如李而無核名曰沙棠可以禦水時使不溺呂氏春秋曰果之美者沙棠之實

柤

山海經曰蓋猶之山上有甘柤枝榦皆赤黃白花黑實也禮內則曰柤梨薑桂鄭注曰柤梨之不藏者皆人君羞為爵

椰

異物志曰椰樹高六七丈無枝條葉如束蒲在其上實如瓠繫在於山頭若挂物焉實外有皮如胡盧核裏有膚白如雪厚半寸如豬膚食之美於胡桃味也膚裏有汁升餘其清如水其味美於蜜食其膚可以不飢食其汁則愈渴又有如兩眼處俗人謂之越王頭

南方草物狀曰椰二月花色仍連著實房相連累房三十或二十七八子十一月十二月熟其樹黃實俗名之為爵

南州異物志曰椰樹大三四圍長十丈通身無枝至百餘年有葉狀如蕨菜長丈四五尺皆直竦指天其實生葉間大如升外皮苞之如蓮狀皮中核堅過於核裏肉團然或如瓜蔞橫破之可作爵形並應器用故人珍貴之

廣志曰椰出交趾家家種之

交州記曰椰子有漿截花以竹筒承其汁作酒飲之亦醉也

神異經曰東方荒中有椰木高三二丈圍丈餘其枝不橋二百歲葉盡落而生華華如甘瓜華盡落而生萼萼下生子三歲而熟熟後不長不減形如寒瓜長七八寸徑四五寸萼覆其頂此實不取萬世如故取者猶取其遠想矣性不耐霜不得北植必當遵樹海南遼然萬里弗遇長者之目自令人恨深

南方草物狀曰檳榔三月華色仍連著實實大如卵十二月熟其色黃剝其子肥強可不食唯種作子青其子并殼取實曝乾之以扶留藤古貲灰合食之食之則滑美亦可生食最快好交趾武平興古九真有之也

異物志曰檳榔若筍竹生竿種之精硬引莖直上不生枝葉其狀若桂其顛近上未五六尺間洪洪腫起若瘣

俞益期與韓康伯牋曰檳榔信南遊之可觀子既非常木亦特奇大者三圍高者九丈葉聚樹端房生葉下華秀房中子結房外其擢穗似黍其綴實似穀其皮似桐而厚其節似竹而概其內空其外勁其屈如覆虹其申如縆繩本不大末不小上不傾下不斜調直亭亭千百若一步其林則寥朗庇其蔭則蕭條信可以長吟可以

黃圭反 又音回 木焉因折裂出若黍穗無花而為實大如桃李又棘針重累其下所以衛其實也剖其上皮煮其膚熟而貫之硬如乾棗以扶留古賁灰并食下氣及宿食白蟲消穀飲啖設為口實

樹

南州八郡志曰檳榔大如棗色青似蓮子彼人以為貴異婚族好客輒先呈此物若邂逅不設用相嫌恨

廣州記曰檳榔小於交趾者而大於蒘子土人亦呼為檳榔

廉薑

廣雅曰蔟莪相繼反 廉薑也吳録曰始安多廉薑食經曰藏薑法蜜煮烏梅去滓以漬廉薑再三宿色黃赤如琥珀多年不壞

枸櫞

裴淵廣州記曰枸櫞樹似橘實如柚大而倍長味奇酢皮以蜜煮為糁

異物志曰枸櫞似橘大如飯筥皮不香味不美可以浣治葛苧若酸漿

鬼目

廣志曰鬼目似梅南人以飲酒

南方草物狀曰鬼目樹大者如李小者如鴨子二月花色仍連著實七八月熟其色黃味酸以蜜煮之滋味柔嘉交趾武平興古九真有之也

裴淵廣州記曰鬼目益知直爾不可噉可為漿也

吳志曰孫皓時有鬼目菜生工人黃耆家依緣棗樹長丈餘葉廣四寸厚三分

顧微廣州記曰鬼目樹似棠梨葉葉如楮皮白樹高大如木瓜而小邪傾不周正味酢九月熟又有草眛子亦如之亦可為糁用其草似鬼目

橄欖

廣志曰橄欖大如雞子交州以飲酒

南方草物狀曰橄欖子大如棗大如雞子二月華色仍連著實八月九月熟生食味酢蜜藏仍甜

臨海異物志曰餘甘子如梭且全反形初入口苦澀後飲水更甘大如梅實核兩頭銳東岳呼餘甘柯欖同一果耳

南越志曰博羅縣有合成樹十圍去地二丈分為三衢東向一衢木葉似練子如橄欖而硬削去皮南人以為菜南向一衢橄欖西向一衢三丈三丈樹嶺北之候也

龍眼

廣雅曰益智龍眼也

廣志曰龍眼樹葉似荔枝蔓延緣木生子如酸棗色黑純甜無酸七月熟

吳氏本草曰龍眼一名益智一名比目

棋

漢武內傳西王母曰上仙之藥有扶桑丹棋

荔支

廣志曰荔支樹高五六丈如桂樹綠葉蓬蓬冬夏鬱茂青華朱實實大如雞子核黃黑似熟蓮子實白如肪甘而多汁似安石榴有甜酢者夏至日將巳時翕然俱赤則可食也一樹下子百斛犍為僰道南廣荔枝熟時百鳥肥其名之曰焦核小次曰春花次曰胡偈此三種為美似鸕卵大而酸以為醯和率生稻田間

異物志曰荔支為異多汁味甘絕品又小酸所以成其味可飽食不可使厭生時大如雞子其膚光澤皮中食乾則焦小則肌核不如生時奇四月始熟也

益智

廣志曰益智葉似蘘荷長丈餘其根上有小枝高八九寸無華萼其子叢生著之大如棗肉瓣黑皮白核小者曰益智含之隔涎濊出萬壽亦生交趾

南方草物狀曰益智子如筆毫長七八寸二月華色仍連著實五六月熟味辛雜五味中芬芳亦可鹽曝

異物志曰益智類薏苡實長寸許如枳棋子味辛辣飲酒食之佳

廣州記曰益智葉如蓑荷莖如竹箭子從心中出一枚有十字子內白滑四破去之取外皮蜜煮為糕味辛

桷

廣志曰桷子似木瓜生樹木

南方草物狀曰桷子大如雞卵三月花色仍連著實八九月熟採取鹽酸漚之其味酸醋以蜜藏滋味甜美出交趾

劉欣期交州記曰桷子如桃

蒟子

竺法真登羅浮山疏曰山檳榔一名蒟子幹似蔗葉類杵一叢千餘莖生十房房底數百子四月採

豆蔻

南方草物狀曰豆蔻樹大如李三月花色仍連著實子相連累其核根苶芳成殼七月八月熟曝乾剥食核味辛香五味出興古

劉欣期交州記曰豆蔻似杌樹

環氏吳記曰黃初二年魏求豆蔻

柂

廣志曰柂查子甚酢出西方

餘甘

異物志曰餘甘大小如彈先視之理如定陶瓜初入口苦澀咽之口中乃更甜美足味鹽蒸尤美可多食

蒻子

廣志曰蒻子蔓生依樹子似桑椹長數寸色黑辛如薑以鹽醃之下氣消穀生南安

芭蕉

廣志曰芭蕉一曰芭苴或曰甘蕉莖如荷芋重皮相裹大如盂升葉廣二尺長一丈子有角子長六七寸有蒂三四寸角著蒂生為行列兩兩共對若相抱形剥其上皮色黃白味似葡萄甜而脆亦飽人其根大如芋魁大

一石青色其莖解散如絲織以為葛謂之蕉葛雖脆而好色黃白不如葛色出交阯建安

扶留

吳錄地理志曰始興有扶留藤緣木而生味辛可以食檳榔

蜀記曰扶留木根大如箸視之似柳根又有鉤名古賁末百餘子大名為房根似芋魁大者如車轂實隨華每華一闉各有六子先後相次子不俱生華不俱落此蕉有三種一種子大如拇指長而銳有似羊角名羊角蕉味最甘好一種大如雞卵有似羊乳味微減羊角蕉一種蕉大如藕長六七寸形正名方蕉少甘味最弱其莖如芋取濩而煮之則如絲可紡績也

異物志曰芭蕉葉大如筵席其莖如芋取蕉而煮之則如絲可紡績女工以為絺綌則令交阯葛也其內心如蒜鵠頭生大如合拌因為實房著其心齊一房有數拾枚其實皮赤如火剖之中黑剝其皮食其肉如飴蜜甚美食之四五枚可飽而餘滋味猶在齒牙間一名甘蕉

顧微廣州記曰甘蕉與吳花實根葉不異直是南土暖不經霜凍四時花葉展其熟甘未熟時亦苦澀

扶留

吳錄地理志曰始興有扶留藤緣木而生味辛可以食檳榔

蜀記曰扶留木根大如箸視之似柳根又有鉤名古賁末百餘子大名為房根似芋魁大者如車轂實隨華每華一闉各有六子先後相次子不俱生華不俱落此蕉有三種一種子大如拇指長而銳有似羊角名羊角蕉味最甘好一種大如雞卵有似羊乳味微減羊角蕉一種蕉大如藕長六七寸形正名方蕉少甘味最弱其莖如芋取濩而煮之則如絲可紡績也

異物志曰芭蕉葉大如筵席其莖如芋取蕉而煮之則如絲可紡績女工以為絺綌則令交阯葛也其內心如蒜鵠頭生大如合拌因為實房著其心齊一房有數拾枚其實皮赤如火剖之中黑剝其皮食其肉如飴蜜甚美食之四五枚可飽而餘滋味猶在齒牙間一名甘蕉

顧微廣州記曰扶留藤緣樹生其花實即蒟也可以為醬

茉茹

呂氏春秋曰菜之美者壽木之華招姑之東中容之國

有赤木玄木之葉焉括姑山名赤木玄木其葉皆可食

餘脩之南南極之崖有菜名曰嘉樹其色若碧餘脩南方山名有嘉美之菜故曰嘉食之而靈若碧青色

漢武內傳西王母曰上仙之藥有碧海琅菜

韭西王母曰仙次藥有八耘赤韭

葱西王母曰上藥玄都綺葱

薤列仙傳曰務光服蒲薤根

蒜說文曰菜之美者雲夢之蒜菜

葵管子曰桓公北伐山戎世冬葵布之天下列仙傳曰丁次卿為遼東丁家作人丁氏書使買葵冬得生葵問冬何得此葵云從日南買來呂氏春秋菜之美者具區之菁者也

薑呂氏春秋曰和之美者蜀郡楊樸之薑楊樸地名

鹿角南越志曰猴葵色赤生石上南越謂之鹿角

羅勒遊名山志曰步廊山有一樹如椒而氣是羅勒土人謂為山羅勒也

荷廣志曰荷根以為菹香辛

紫菜吳都海邊諸山悉生紫菜又吳都賦云綸組紫菜蒲雅注云綸今有秋蕃夫所帶斜青絲綸組綬也海中草生移理有象之者因以名焉

芹呂氏春秋曰菜之美者雲夢之芹

優殿南方草物狀曰合浦有菜名優殿以豆醬汁茹食之甚香美可食

雍廣州記云雍菜生水中可以為菹也

冬風廣州記云冬風菜陸生宜配肉作羹也

穀字林曰穀菜生水中

蕺音罕味辛

萱胡對反呂氏春秋曰菜之美者有雲夢之萱

蓉似蓴生水中

芹菜音謹似蒿也

菹菜紫色有藤

蘢菜葉似竹生水旁

蓁菜似蕨

鵝菜似蕨生水中

蕨菜鱖也詩疏曰秦國謂之蕨齊魯謂之鱖

蓴菜似蒜生水邊

蔆菜徐鉉反似昔荃菜也一曰深草

唯菜音唯似烏韭而黃

皆菜他合反生水中大葉

藷菜根似芋可食又云薯蕷別名

荷爾雅云荷芙蕖也其實蓮其根藕

竹

山海經曰嶓冢之山多桃枝鉤端竹雲山有桂竹甚毒傷人必死今始興郡出筆竹大者圍二尺長四丈文阯有篠竹實中勁強有毒銳似刺虎中之則死亦此類龜山多扶竹扶竹也

漢書竹大者一節受一斛小者數斗以為枓音匝槃邛都高節竹可為杖所謂邛竹

尚書曰揚州厥貢篠簜荆州厥貢箘簵注云篠竹簜大竹箘簵皆美竹出雲夢之澤

禮斗威儀曰君乘土而王其政太平蔓竹紫脫常生其注曰紫脫北方物

魏志云倭國竹有條幹

八九寸作屋柱出交阯

南方草物狀曰由梧竹吏民家種之長三四丈圍一尺三丈枝皆兩披下掃壇上常潔淨也

風土記曰陽羨縣有袁君家壇邊有數林大竹並高二數丈有小竹生旁皆四五尺圍下有盤石徑四五丈極

盛弘之荆州記曰臨賀謝休縣東山有大竹數十圍長

神異經曰南方荒中有沛竹長百丈圍三丈五六尺厚

高方正青滑如彈棊局兩竹屈垂拂掃其上初無塵穢
未至數十里聞風吹楚竹如簫管之音
異物志曰有竹曰篔其大數圍節間相去局促中實滿
堅強以為柱棟
南方異物志曰棘竹有刺長七八丈大如甕
曹毗湘中賦曰竹則篔簹白烏實中紲族濱榮幽渚繁
宗隈曲蓼蒨陵丘蔓棣逮重谷
王彪之閩中賦曰竹則苞甜赤若縹箭斑弓度世推節
竹節中有物長數寸正似世人形俗說相傳云竹人時
有得者育蟲謂竹鼈竹中皆有耳因說桃枝可得寄言
征合實中篔簹函人桃枝育蟲緘箬素笋彤竿綠筒質簹
神仙傳曰壺公欲與費長房俱去長房畏家人覺公乃
書一青竹戒曰卿可歸家稱病以此竹置卿臥處默然
便來還房如言家人見此竹是房屍哭泣行喪
南越志云羅浮山生竹皆七八寸圍節長一二丈謂之
龍鍾竹
孝經河圖曰少室之山有翼罷竹堪為釜甑安思縣多

苦竹竹之醜有四有青苦者白苦者紫苦者黃苦者
竺法真登羅浮山疏曰又有筋竹色如黃金
晉起居注曰惠帝二年巴西郡竹生紫色花結實如麥
皮青中米白味甜
吳錄曰日南有篥竹勁利削為矛
臨海異物志曰狗竹毛在節間
字林曰茸竹頭有文
篻音撲竹黑皮竹浮有文
籟音感竹有毛
篣力印反竹實中

筍

呂氏春秋曰和之美者越篛之筍高誘注曰篛竹筍也
吳錄曰鄱陽有筍竹冬月生
筍譜曰雞胵竹筍肥美
東觀漢記曰馬援至荔浦見冬筍名苞上言禹貢厥苞
橘柚疑謂是也其味美於春夏

茶

爾雅曰荼苦菜可食詩義疏曰山田苦菜甜所謂董荼如飴

蔫

爾雅曰蔫也繁縷蕃蔫云今人呼青蒿香中炙啖者為蔫繁白蒿

禮外篇曰周時德澤洽和蒿茂大以為宮柱名曰蒿宮神仙服食經曰七禽方十一月采旁音傍勃旁勃白蒿也白兎食之壽八百年

菖蒲 脫

芸

禮記云仲冬之月芸始生鄭玄注云香草呂氏春秋曰菜之美者陽華之芸倉頡解詁曰芸蒿葉似斜蒿可食春秋有白蒿可食之

蒉蒿

詩曰菁菁者莪蘿蒿也義疏云莪蒿生澤田漸如蔞叢

似斜蒿細科二月中生莖葉可食又可蒸香美味頗似蒉蒿

蒿

爾雅云蔏蔞蔓茅郭璞曰蔏大葉白華根如指正白可啖蔞華有赤者為蔞蔞蔏一種耳亦如陵苕華黃白異名詩曰言采其蔏毛云惡菜也義疏曰河東關內謂之蔏幽究謂之燕蔏一名爵弁一名蔞根正白著熟灰中溫啜之飢荒可蒸以禦飢漢祭甘泉或用之其華有兩種風土記曰蔏蔞生被樹而升紫黃色子大如牛角形如蠐二三同葉長七八寸味甘如蜜其大者名枺

夏統別傳注獲蔏也一名甘獲正圓赤粗似缺

莘

爾雅云莘藾蕭注曰藾蒿也初生亦可食詩曰食野之莘詩疏云藾蕭青白色莖似箸而輕脆始生可食又可蒸也

土瓜

爾雅云菲芴注曰即土瓜也
本草云王瓜一名土瓜衛詩曰采葑采菲無以下體毛
云菲芴也義疏云菲似蔓菁葉麤葉厚而長有毛三月中
蒸為茹滑美亦可作羹爾雅謂之蔧萊郭璞注云菲草
生下濕地似蕪菁華紫赤色可食今河内謂之宿菜

苕

爾雅云苕陵苕黃華葉白華麥孫炎云苕華色異名者
廣志云苕草色青黃紫華十二月稻下種之蔓延殷盛
可以美田葉可食

陳詩曰我有旨苕詩義疏云饒也幽州謂之翹饒蔓生
莖如營魯刀切豆而細葉似蒺藜而青其莖葉綠色可生
啖味如小豆藿

蓩

爾雅曰蓩大蓩牛健為舍人注曰蓩有小故言大蓩郭
璞注云蓩葉細俗呼之曰老蓩

藻

詩曰于以采藻注云聚藻也詩義疏曰藻水草也生水
底有二種其一種葉如雞蘇莖大似箸可長四五尺一
種莖大如釵股葉如蓬謂之聚藻此二藻皆可食煮熟
挼去腥氣米麵糁蒸為茹佳美荊揚人飢荒以當穀食

蔣

廣雅云蔣也其未謂之雕胡
廣志曰菰可食以作席温於蒲生南方
食經云藏菰法好擇之以蟹眼湯煮之鹽薄灑拂著燥
罷中蜜塗稍用

羊蹄

詩云言采其遂毛云惡菜也詩義疏曰今羊蹄似蘆菔
莖赤煮為茹滑而不美多啖令人下痢幽陽謂之遂一
名蓨亦食之

莧菜

爾雅曰蒉蕢郭璞注云頗似蕢而小葉狀如藜有毛

汋啖之滑

鹿豆

爾雅曰藨鹿蘿其實莊郭璞注云今鹿豆也葉似大豆根而香蔓延生

藤

爾雅曰諸慮山櫐攝虎櫐郭璞注云今江東呼櫐為藤似葛而麤大攝虎櫐今虎豆也纏蔓樹林而生莢有毛刺江東呼為欖攝音涉

詩義疏曰櫐苣荒也似燕萸連蔓生葉白色子赤可食酢而不美幽州謂之椎櫐

山海經曰畢山其上多櫐郭璞注曰今虎豆狸豆之屬

南方草物狀曰沈藤生子如膏甌正月華色色仍連著實十月臘月熟色赤生食之甜酢生交趾

毗藤生山中大小如革蒿蔓衍生人採取剥之以作毗然不多出合浦與古

簡子藤生緣樹木正月二月華色四月五月熟實如梨赤如雄雞冠核如魚鱗取生食之淡泊甘苦出交趾合浦

野聚藤緣樹木三月華色仍連著實五六月熟子大如羹甌里民煮食其味甜酢出蒼梧桂椒藤生金封山鳥獸人往往賣之其色赤又云似草芝出興古

異物志曰葭蒲藤類蔓延他樹以自長養子如蓮蕑反著枝葛間一日作扶相連實外有殼裹又無核剥而食之煮而曝之甜烈食之不飢

交州記曰含水藤破之得水行者資以止渴

臨海異物志曰鍾藤附樹作根輒弱須緣樹而作上下條此藤纏裹樹樹死且有惡汁尤令速朽也藤咸樹成若木自然大者或至十五圍

異物志曰莉藤圍數寸重於竹可以杖篾以縛船及以為席勝竹也

顧微廣州記曰莉如栟櫚葉疏外皮青多棘刺高五六丈者如五六寸竹小者如筆管竹破其外青皮得白心

即葙藤類有十許種續斷草藤也一曰諾藤一曰水藤山行渴則斷取汁飲之治人體有損絕沐則長髮去地一丈斷之輒更生根至地永不死

刀陳嶺有膏藤津汁軟滑無物能比

桑葙藤有子子極酢為菜滑無物能比

藜

詩云北山有萊詩義疏云萊藜也莖葉皆似藜王芻今兗州人蒸以為茹謂之萊蒸譙沛人謂雞蘇為萊故三倉云萊茱萸此二草異而名同

蕎

廣志云蕎子生可食

蘼

廣志云蘼似前羽長三四寸皮肥細相色以窖藏之味甜酸可以為酒啖出交州正月中熟

異物志曰蘼實雖名三蘼或有五六長短四五寸蘼頭之間正嚴以正月中熟正黃多汁其味少酢藏之益美

廣州記曰三蘼快酢新說窖為移乃美

蘧蔬音胝帖

爾雅曰出隧蘧蔬郭璞注云蘧蔬似土菌生菻草中今江東啖之甜滑

芙

爾雅曰鉤芙郭璞注云大如拇指中空莖頭有臺似蒯初生可食

芍

爾雅曰芍萹蓄郭璞注云似小藜赤莖節好生道旁可食又殺蟲

蕪菁

爾雅曰須蕪蕪郭璞注云蕪蕪似羊蹄葉細味酢可食

隱

爾雅曰葖隱郭璞注云似蘇有毛今江東呼為隱藏以為菹亦可瀹食

守氣脫

地榆

神仙服食經云地榆一名玉札北方難得故尹公度曰寧得一斤地榆不用明月珠其實黑如豉北方呼豉為札當言玉豉與五茄煮服之可神仙是以西域真人曰何以支長久食石畜金鹽何以得長壽食石用玉豉此草霧而不濡大陽氣盛也鑠玉爛石炙其根作飲如茗氣其汁釀酒治風痺補腦

廣志曰地榆可生食

人莧

爾雅曰蕢赤莧郭璞云今人莧赤莖者

莓

爾雅曰蔖山莓郭璞注云今之木莓也實蘼莓而大亦可食

鹿葱

風土記曰宜男草也高六尺花如蓮懷妊人帶佩必生男

陳思王宜男花頌云世人有女求男取此草食之尤良

嵇含宜男花賦序云宜男花者荆楚之俗號曰鹿葱可以薦宗廟稱名則義過焉鳥也

蕖蒿

爾雅曰購薗蕖郭璞注曰薗蕖蒿也生下田初出可啖江東用羹魚

蘼

爾雅曰蘼蕪郭璞注曰蘼即蓠也江東呼蘼蓠子似覆盆而大赤酢甜可啖

蓁

爾雅曰蓁月爾郭璞注云即紫蓁也似蕨可食詩曰蓁萊也葉狹長二尺食之微苦即今莢萊也詩曰彼汾沮洳言采其莢一本作莫

覆盆

爾雅曰茥缺盆郭璞注云覆盆也實似莓而小亦可食

翹搖

爾雅曰柱夫搖車郭璞注云似蔓生細葉紫華可食俗呼翹搖車

烏蓋音丘

爾雅曰莢亂郭璞注云似蒿而小實中江東呼為烏蓋詩曰葭莢揭揭毛曰葭蘆莢亂義疏云亂或謂之菽至秋堅成即刈謂之藿三月生初生其心挺出其下本大如箸上銳而細有黃黑勃著之汙人手把取正白噉之甜脆一名遂蕩揚州謂之馬尾故爾雅云遂蕩馬尾也幽州謂之旨蕈

茶

爾雅曰檟苦荼郭璞注云樹小似梔子冬生葉可煮作羹飲今呼早采者為茶晚取者為茗一名荈蜀人名之苦荼

博物志曰飲真茶令人少眠

荊州地記曰浮陵茶最好

荊葵

爾雅曰莜蚔虸郭璞注云似葵紫色詩義疏曰一名芘茉華紫綠色可食似蕪菁微苦陳詩曰視爾如荍

竊衣

爾雅曰蒠蓼竊衣孫炎云似芹江河間食之實如麥兩兩相合有毛著人衣其華著人衣故曰竊衣

東風

廣州記云東風華葉似落娠婦菫紫宜肥肉作羹味如酪香氣似馬蘭

菫丑六反

字林云草似冬藍蒸食之酢

蕠而充反

木耳也紫木耳煮而細切之和以薑橘可為菹滑美

莓亡代反

莓草實亦可食

莒音九

莒乾菫也

薪

字林曰草生水中其花可食

木

莊子曰楚之南有冥泠一作靈者以五百歲為春五百歲為秋

司馬彪曰木生江南千歲為一年

皇覽冢記曰孔子冢塋中樹數百皆異種魯人世世無能名者人傳言孔子弟子異國人持其國樹來種之故有杵枌雒離女貞五味鬱檀之樹

齊地記曰東方有不灰木

械

爾雅云械白椄郭璞注云椄小大叢生有刺實如耳璫紫赤可食

櫟

爾雅曰櫟其實梂郭璞注云有梂斆自裹孫炎云櫟實橡也

周處風土記云史記曰舜耕於歷山而始寧邳鄉二縣界上舜所耕田在於山下多杵樹吳越之間名杵為櫟故曰歷山

桂

廣志曰桂出合浦其生必高山之嶺冬夏常青其類自為林林間無雜樹

吳氏本草曰桂一名止唾

淮南萬畢術曰結桂用葱

木縣

吳錄地理志曰交趾定安縣有木縣樹高丈實如酒杯口有縣如蠶之縣也又可作布名曰白緤一名毛布又云交趾有櫰木其皮中有如白米屑者乾擣之以水淋之似麵可作餅

桑

山海經曰宣山有桑大五十尺其枝四衢言枝交互四出其葉大尺赤理黃花青葉名曰帝女之桑婦人生蠶故以名桑

千洲記曰扶桑在碧海中上有大帝宮東王所治有椹
桑樹長數千丈三千餘圍兩樹同根更相依倚故曰扶
桑仙人食其椹體作金色其樹雖大椹如中夏桑椹也
但稀而赤色九千歲一生實味甘香
扶南土俗傳曰有得其種植者輒死唯王種之乃生
扶南記曰扶桑無枝木焉上至天盤蜿而下屈通三泉也

棠棣

詩曰棠棣之華萼不韡韡詩義疏云承花者曰萼其實
似櫻桃莫麥時熟食美北方呼之相思也
說文曰棠棣如李而小子如櫻桃

仙樹

西河舊事曰祁連山有仙樹人行山中以療飢渴者輒
得之飽不得持去平居時亦不得見

莎木

廣志曰莎樹多枝葉葉兩邊行列若飛鳥之翼其色白
樹收麵不過一斛
蜀志記曰莎樹出麵一樹出一石正白而味似枌柳出
興古

槃多

裴淵廣州記曰槃多樹不花而結實實從皮中出自根
著子至杪如橘大食之過熟內許生蜜一樹者皆有數

十

嵩山記曰嵩寺中忽有思惟樹即貝多也有人坐貝多
樹下思惟因以名焉漢道士從外國來將子於山西腳
下種極高大今有四樹一年三花

緬

顧微廣州記曰緬葉子並似椒味如羅勒嶺北呼為木
羅勒

娑羅

盛弘之荆州記曰巴陵縣南有寺僧房牀下忽生一木隨生旬日勢凌軒棟道人移房避之木長便遲但極晚秀有外國沙門見之名為娑羅也彼僧所甜之蔭常著數年採花細如白雪元嘉十一年忽生一花狀如芙蓉

榕

南州異物志曰榕木初生少時緣搏他樹如外方扶芳藤形不能自立根本緣繞他木傍作連結如羅網相絡然彼理連合鬱茂扶疎高六七尺

杜芳

南州異物志曰杜芳藤形不能自立根本緣繞他木作房藤連結如羅網相習然後皮理連合鬱茂成樹所託樹既死然後扶疎六七丈也

摩厨

南州異物志曰木有摩厨生於斯調國其汁肥潤其澤如脂膏馨香馥郁可以煎熬食物香美如中國用油

都句

劉欣期交州記曰都句樹似栟櫚木中出屑如麵可啖

木豆

交州記曰木豆出徐閎子美似烏豆枝葉類柳一年種數年採

木堇

莊子曰上古有椿者以八千歲為春八千歲為秋司馬彪曰木堇也以萬六千歲為一年一名蕣椿

傅玄朝華賦序曰朝華麗木也或謂之洽容或曰愛老東方朔傳曰朔書與公孫弘借車馬曰木堇夕死朝榮士亦不長貧

外國圖曰君子之國多木堇之花人民食之

潘尼朝菌賦云朝菌者世謂之木堇或謂之日及詩人以為蕣華又一本云莊子以為朝菌

顧徵廣州記曰平興縣有華樹似堇又似桑四時常有花可食甜滑無子此蕣木也

詩曰顏如蕣華義疏曰一名木堇一名王蒸

木蜜

廣志曰木蜜樹號千歲根甚大伐之四五歲乃斷取不腐者為香生南方枳木蜜枝可食

本草曰木蜜一名木香

枳柜

廣志曰枳柜葉似蒲柳子似珊瑚其味如蜜十月熟樹大如指

乾者美出南方邳郯枳柜大如指

詩曰南山有枸毛云柜也義疏曰樹高大似白楊在山中有子著枝端大如指長數寸噉之甘美如飴八九月熟江南者特美今官園種之謂之木蜜本從江南來其木令酒薄若以為屋柱則一屋酒皆薄

机

爾雅曰机檕梅郭璞云机樹狀似梅子如指頭赤色似小柰可食

山海經曰單狐之山其木多机郭璞曰似榆可燒糞田出蜀地

夫枝

爾雅曰廣棣枝注云白枝似白楊江東呼夫枝詩云何彼穠矣唐棣之華毛云唐棣枝也疏云實大如小李子正赤有甜有酢率多少有美者

棠音諸

山海經曰前山有多棠郭璞曰似杜子可食冬夏青作屋柱難腐

木威

廣州記曰木威樹高丈子如橄欖而堅削去皮以為粽

櫨木

吳錄曰地理志曰廬陵南縣有櫨樹其實如甘焦而核味亦如之

歛

廣州記曰歛似栗赤色子大如栗散有棘刺破其外皮內白如脂肪著核不離味甜酢核似荔支

君遷

魏王花木志曰君遷樹細似甘蕉子如馬乳

古度

交州記曰古度樹不花而實實從皮中出大如安石榴色赤可食其實中如有蒲蓂者取之數日不煮皆化成蟲如蟻有翼穿皮飛出著屋正黑

顧微廣州記曰古度樹葉如栗而大於枇杷無花枝柯皮中生子子似杏而味酢取煮以為粽取之數日不煮

化作飛蟻

熙安縣有孤古度樹生其號曰古度俗人無子於祠灸其乳則生男以金帛報之

繫彌

廣志曰繫彌樹子赤如棯棗可食

都咸

南方草物狀曰都咸樹野生如手指大長三寸其色正黑三月生花色仍連著實七八月熟里民啖子及柯皮

乾飲芳香出日南

石南

南方記曰石南樹野生二月花色仍連著實如鴈卵七八月熟人採之取核乾其皮中作肥魚羹和之尤美出九真

國樹

南方記曰國樹子如鴈卵野生三月花色連著實九月熟曝乾訖剝殼取食之味似栗出交趾

楮

南方記曰楮樹子似桃實二月花色連著實七八月熟鹽藏之味辛出交趾

搥

南方記曰搥樹子如桃實長寸餘二月花色連實五月熟色黃鹽藏味酸似白梅出九真

梓梫

異物志曰梓梫大十圍材貞勁非利剖截不能剋堪作船其實類棗著枝葉重曝挽垂刻鏤其皮藏味美於諸樹

蕁毋 闕

都桷

南方草物狀曰都桷樹野生二月花色仍連著實八九月熟一如雞卵里民取食

夫編

南方草物狀曰夫編樹野生三月花色仍連著實五六月成子及握煮投下魚雞鴨羹中好亦中鹽藏出交趾

武平

一樹

南方記曰一樹生山中取葉擣之訖和繻葉汁煮之再沸止味辛曝乾投魚肉羹中出武平與古

州樹

南方記曰州樹野生二月花色仍連著實五六及握煮如李子五月熟剥核滋味甜出武平

前樹

南方記曰前樹野生二月花色連青實如手指長三寸五六月熟以湯滴之削去核食以糟鹽藏之味辛可食出交趾

異物志云蕁毋樹皮有蓋狀似栟櫚但脆不中用南人名其實為蕁用之當裂作三四片

廣州記曰蕁葉廣六七尺接之當覆屋

五子

裴淵廣州記曰五子樹實如梨裏有五核因名五子治霍亂金瘡

白緣

交州記曰白緣樹高丈實味甘美於胡桃

烏臼

玄中記曰荊陽有烏臼其實如雞頭迮之如胡麻子其汁味如豬脂

都昆

南方草物狀曰都昆樹野生二月花色仍連著實八九月熟如雞卵里民取食之皮核滋味醋出九真交趾

後序

紹興甲子夏四月十八日龍舒張使君專使貽書曰比因暇日以齊民要術刊板成書將廣其傳求僕為序以冠其首謹按齊民要術舊多行於東州僕在兩學時東州士夫有以要術中種植蓄養之法為一時美談僕喜聞之欲求善本寓目而不得今使君得之於鄉林居士向伯恭伯恭自少留意問學故一時名士大夫多與之遊而喜傳之書益此書乃天聖中崇文院板本非朝廷要人不可得使君得之刊于州治欲使天下之人皆知夫務農種穀之道使君之用心可知矣僕嘗觀周公戒成王以無逸之書有曰不知稼穡之艱難乃逸乃諺既誕否則侮厥父母曰昔之人無聞知夫惟不知稼穡之艱難其禍至於侮厥父母而不知懼其害教豈小小者哉嘗謂古今親民之官莫如守令故守令皆以勸農為職漢循吏如召信臣龔遂董類皆躬勸耕農出入阡陌至於使民賣刀買犢賣劒買牛 闕 今使君以書載耕稼之

要足以為齊民法其為賢當不在西漢循吏之下況舒之為州沃壤千里富饒魚稻爰自吳魏以來為耕戍實邊之地又得賢使君勸相乎其間其為舒綏不疑矣僕流落州縣間晚得小豎而為之有民人社稷於得使君所遺墨本日以縱觀庶幾有補於斯民且無負於勸農之官不亦幸乎使君名轔彥聲其字濟南佳士也嘗為越之上虞令縣多力穡之農而令實為之勸故租賦之入不勞而辦又嘗為九江郡丞而化行乎江漢之間自

九江擢守龍舒聞譽益美功利益博茲以其餘力刊書累綸貽訓于後他日得君行道豈易量哉四月十八日左朝散郎權發遣無為軍主管學事兼管內勸農營田事鎮江葛祐之序

齊民要術者後魏賈思勰所著也其書播殖五種畜牧六擾區灌蔬蓏栽樹果實條貫時宜靡不該載大抵訓農裕國之術君子所以仁育天下者以代遠文湮後莫纂述故農政寥稽爾侍御鈞陽馬公直卿按治湖湘獲古善本閔之喟然曰此王政之實也乃命刻梓範民書

成方伯蔣君景明以序問予曰益國者富民其要術也富民者農事其先務也教農者有司之實政也稽術者為政之大綱也斯侍御公之志乎子盍述之浚川子曰嗟乎君子惠明之政五而立政之本則存乎農制禮樂者數教嚴法令者明刑比什伍者治兵覈勤力者課工勸耕桑者督農使農事不修則稼穡滅裂稼穡滅裂則匊粟減輸匊粟減輸則廩庾虛耗由之子弟寡賴而教不率矣詭偽日滋而刑罰濫矣饋餉弗給而兵戎不振矣貿易不通而農末失資矣故曰惠民之政五而立政之本則存乎農是故教農者有司之實政也嗟乎人有言之作者其聖述者其賢刊耒耜畫井疆教稼穡開蠶織使民脫茹毛飲血綴羽披卉之陋者非聖人神明作政術之修則聖人利世之澤淺矣而不可恃也故作之者猶締構其室者也述之者猶修治敝漏以衍其室者

也要之作述之功雖殊重農本而悲民窮聖賢仁以施政之心則一爾矣然則侍御公之賢將不在斯乎或曰仲尼不學農圃非歟浚川子曰非是之謂也學所以求仁義者也政則驅民而行之使沾被吾之仁義者也傳亦有之五畝樹桑百畝授田使老稚之無饑寒非必先王之自力也施於有政使之自養耳必農圃而後為政則許行並耕而食堯舜禹稷當在下風矣可乎哉嘉靖甲申五月望日儀封王廷相子衡序

余始得齊民要術輒以問一二藏書家有曰此倉父覆瓿或曰此農家秘苑也余兩疑之因以三昔膏火了此乃知北俗種樹畜牧調造之法不但南朔今古非宜至其動用牛馬穅及鹽酪薤蒜之類誠所謂羌煮貊炙使名庖嘔下者也第其所引如氾勝之書崔寔四民月令雜五行占候食經等書皆世所罕觀其他記傳亦多與今本不同可互相考證蓋操觚家所不能廢者故與孝輳分曹訂梓因兩識所問以見是書雖不必有亦不可無庶得覆瓿秘苑之意云

友人姚叔祥語余嘗見胡元瑞藏書目六朝以上無他秘書獨齊民要術僕所未睹耳戊戌計偕入都獲之燈市遂捉筆題簡端云何當共叔祥見之快可言邪南還與叔詳篝燈校讀至第二卷二幅原本脫去重刻別卷補入參錯難解幾欲廢去更從吳中趙玄度假得善本足之兩人跌足稱快竟讀也宋孫秘丞有音義釋解今已失傳王元美藝苑卮言摘載此書數字謂無音切則元美亦未見注本矣此特農家書耳又身是北倉乃援引史傳雜記不下百餘種方言奇字難復盡通腹中似有數千卷書者今人財記孝經論語便思著述將為此倉鬼所笑海鹽胡震亨識

謹案卷十第二頁前四行巴禾稷也刊本也訛民據抄宋本改

第六頁後四行小核味和刊本小訛和闕味字和訛羨並據抄宋本改補

第七頁前五行積石山之桃實焉刊本實訛石據抄宋本改

第九頁後七行九月正月色抄宋本色字上闕一字

宋本補

第十二頁前四行一節數寸長郡以獻御刊本寸訛拾又脫以字並據抄宋本增改

第十一頁前一行色黃而味酢刊本闕黃字據抄宋本補

第三十一頁後八行其味美於春夏刊本脫於春夏三字據抄宋本增

第四十四頁前四頁楚之南有寒冷者刊本寒訛宜據莊子及抄宋本改

第四十五頁後四行又云交趾有獏木案抄宋本交趾已下另為一節上有獏木二字題標今仍刊本

第四十六頁前四行九千歲一生實味甘香刊本及下節劉字標題今據抄宋本增

九訛亢實訛食據抄宋本改

第四十六頁前五行昔烏先生避世於芒尚山刊本昔訛惜據抄宋本改

第四十七頁前二行若飛烏之翼其色白刊本闕翼字又脫其色白三字並據抄宋本增

第五十頁後四行執刊本訛杭據抄宋本及爾雅改

第五十頁後五行爾雅曰杭繫梅案此節合下夫移者車木咸椓木五節文刊本並脫又脫歆字標目今據抄宋本增補

總校官庶吉士臣侍　朝
校對官庶吉士臣徐如澍
謄録監生臣張虎文

農桑輯要

〔元〕司農司撰

缺　页

欽定四庫全書 子部

農桑輯要卷一 二

臣王杰詳校

詳校官主事臣陳木

農桑輯要目録

卷一

典訓

農功起本

經史法言

耕墾

耕地

區田

卷二

播種

收九穀種

大小麥 附青稞

水稻

黍稌 附稗

大豆 附黑豆

小豆 附菉豆白豆

豌豆

蠶事起本

先賢務農

代田

蠶桑
胡麻
麻
木棉
論九穀風土及種蒔時月
論苧麻木棉
卷三
栽桑
論桑種
地桑
壓桑
栽桑梢
修蒔 治蟲蠹等法附
接廢樹
義桑
柘
蕎麥
麻子 蘇子附
苧麻
卷四
養蠶
論蠶性
擇繭
收乾桑葉
收牛糞
收蒿梢
治蠶具 蠶糧附
變色
火倉
下蛾
飼養總論
分擡總論
壁黑
停眠擡飼
養四眠蠶
收種
浴連 收貯蠶連附
製豆粉米粉
收蓐草
修治苫薦
蠶室
安槌
生蛾
涼暖總論
用葉
初飼蛾
大眠擡飼
頭眠擡飼
種蠶之利
栽桑梢
布行桑
栽條
移栽
種椹
科斫 採葉附
桑雜類

晚蠶之害　十體
三光　八宜
三稀　五廣
雜忌　簇蠶
擇繭　繰絲
蒸餾繭法　夏秋蠶法
卷五
瓜菜
種瓜 黃瓜附　治瓜龍法
區種瓜法　西瓜
冬瓜　瓠
芋　葵
茄子　蔓菁
蘿蔔 胡蘿蔔附　蜀芥芸薹芥子
木瓜　菌子
蒜　韲 韭同
葱　胡荽
萵苣　人莧
落葵 蘩蔞附　藜
芹藪　甘露子
苦蕳　麪豉
蘘荷　茭白
筍 竹筍附　蕨
蔊菜　蒲
蓴　蒓
蓼　水芹
蓮　芡
菱　芰
藕　慈姑
茨菰　荸薺
茭筍　水芝
鳧茈　蔣
茆　蒪
蓴羹　蓴鱠
蓴菜附　蓴鮓
蓴菜附　蓴醬
蓴菜附　蓴醋
蓴菜附　蓴菹
蓴菜附　蓴乾
蓴菜附　蓴糕
蓴菜附　蓴煎
蓴菜附　蓴湯
蓴菜附　蓴脯
蓴菜附　蓴蒸
蓴菜附　蓴炙
蓴菜附　蓴臛
蓴菜附　蓴羹
蓴菜附

卷六

楂子
接諸果
竹木
種竹
榆
棣
棠
槐
梧桐
楸
梓
柳
穀楮
白楊
松 杉 柏 檜 附
諸果
種紫草
藍
茶
茉莉
蓮藕
芝
紅花
梔子
椒
茴香
艾
著蕷
蒼术
枸杞
百合
決明
苡薏
薄荷
苜蓿
墨粟
藤花
甘蔗
皂莢
漆
椿
蒲
葦 荻 附
棟
杵
諸樹
藥草
伐木
作園籬

卷七

孳畜
養馬牛總論
馬 驢 騾 附

牛 水牛附
羊
豬
養雞
鵝鴨
魚
蜜蜂
歲用雜事

臣等謹案農桑輯要七卷元世祖朝司農司撰以頒行司農司設於至元七年專掌農桑水利分布勸農官巡行郡邑察舉農事成否達於戶部以殿最牧民長官元史謂世祖即位之初首詔天下崇本抑末於是頒農桑輯要之書于民永樂大典載是書有至元十年王磐序及至順三年印行萬部官牒合之蘇天爵元文類所載蔡文淵序則延祐元年仁宗特命刊版於江浙行省迨英宗明宗文宗一再申命頒布焉焦竑經籍志與錢曾讀書敏求記皆云七卷永樂大典作二卷非有殘缺蓋修書時併合之今仍分作七卷觀其博

採經史及諸子雜家益以試驗之法考核詳贍而一一切於實用當時絕貴重之不虛也

乾隆四十一年三月恭校上

總纂官臣紀昀臣陸錫熊臣孫士毅

總校官臣陸費墀

農桑輯要原序

聖天子臨御天下欲使斯民生業富樂而永無饑寒之憂詔立大司農司不治他事而專以勸課農桑為務行之五六年功效大著民間墾闢種藝之業增前數倍農司諸公又慮夫田里之人雖能勤身從事而播殖之宜蠶繰之節或未得其術則力勞而功寡獲約而不豐矣於是徧求古今所有農家之書披閱參考刪其繁重摭其切要纂成一書目曰農桑輯要凡七卷鏤為版本進呈畢將以頒布天下屬予題其卷首予嘗讀豳詩知周家所以成八百年興王之業者皆由稼穡艱難積累以致之讀孟子書見其論說王道丁寧反覆皆不出乎夫耕婦蠶五雞二豵無失其時老者衣帛食肉黎民不饑不寒數十字而已大哉農桑之業真斯民衣食之源有國者富強之本王者所以興教化厚風俗敦孝悌崇禮讓致太平躋斯民於仁壽未有不權輿於此者矣然則是書之出其利益天下豈可一二言之哉施於家則陶

朱猗頓之寶術也用於國則周成康漢文景之令軌也又何待夫序引贊揚而後知其可重哉至元癸酉歲季秋中旬日翰林學士王磐題

農桑輯要卷一

元　司農司　撰

典訓

農功起本

周書曰神農之時天雨粟神農遂耕而種之　白虎通古之人民皆食禽獸肉至於神農因天之時分地之利制耒耜教民農作神而化之使民宜之故謂之神農　典語神農嘗草別穀烝民乃粒食　世本倕作耒耜垂

及為成人遂好耕農相地之宜宜穀者稼穡焉民皆法神農之臣也　周本紀棄為兒時其遊戲好種樹麻菽則之堯舉為農師　漢食貨志后稷始畊田以二耜為耦顏師古曰畊壟也音工犬反或作畎　藝文志農九家百一十四篇案原本作百四十一篇今據漢書校改　農家者流蓋出農稷之官播百穀勸耕桑以足衣食

蠶事起本

漢食貨志嘉穀布帛二者生民之本興自神農之世易繫辭神農氏沒黃帝堯舜氏作通其變使民不倦垂衣裳而天下治蓋取諸乾坤孔穎達曰黃帝已上衣鳥獸之皮其後人多獸少事或窮乏故以絲麻布帛而制衣裳使民得宜也　通典周制享先蠶先蠶西陵氏也蠶與馬同氣漢制祭蠶神曰苑窳婦人寓氏公主北齊先蠶祠黃帝軒轅氏如先農禮後周祭先蠶西陵氏

樹之以木百歲來之以德德者人物之謂也今有無秩祿之奉爵邑之入而樂與之比者命曰素封故曰陸地牧馬二百蹄司馬貞曰馬有四足二百蹄五十匹也牛蹄角千顏師古曰頭牛為蹄與角凡一千二言千者舉成數也孟康曰馬貴而牛賤以此為率千足羊韋昭曰二百五十頭澤中千足彘水居千石魚陂徐廣曰魚以斤兩為計百二十斤為石顏師古曰大陂養魚一歲收千石魚山居千章之材服虔曰章方也顏師古曰大材曰章安邑千樹棗燕秦千樹栗蜀漢江陵千樹橘淮北常山已南河濟之間千樹萩顏師古曰梓即楸字樂彥守貢思勰撰傳曰人生在勤勤則不匱古語曰力能勝貧謹能勝禍蓋言勤力可以不貧謹身可以避禍庸人之性率之則自力縱之則惰窳耳稼穡不修桑果不茂畜產不肥鞭之可也拖落不完垣牆不牢掃除不盡答之可也此督課之方也且天子親耕皇后親蠶況夫田父而懷惰窳乎

先賢務農

孟子后稷教民稼穡樹藝五穀五穀熟而人民育　氾勝之書氾扶嚴反水名又姓出燉煌濟北二望本姓凡民避地于氾水因改焉　湯有旱災伊尹作為區田教民糞種負水澆稼　史記管仲相齊

與俗同好惡其稱曰倉廩實而知禮節衣食足而知榮
辱猗頓鄧通富擬王公莊子長梧封人曰昔予為禾耕
而鹵莽之則其實亦鹵莽而報予芸而滅裂之則其實
亦滅裂而報予予來年變齊注變更也變更所法也齊同也深其耕而
熟耰之其禾繁以滋子終年厭飧漢食貨志李悝為
魏文侯作盡地力之教顏師古曰李悝文侯臣也悝音恢以為地方百
里提封九萬頃除山澤邑居參分去一為田六百萬畮
治田勤謹則畮益三升服虔曰與之三升也臣瓚曰當言三斗謂治田勤則畮加三斗
也師古曰計數而言字當為斗瓚說是也不勤則損亦如之地方百里之增
減輒為粟百八十萬石矣又曰糴甚貴傷民韋昭曰此民謂士工
商也甚賤傷農民傷則離散農傷則國貧故甚貴與甚賤
其傷一也漢文帝時賈誼說上曰管子曰倉廩實而知
禮節民不足而可治者自古及今未之嘗聞漢之為漢
幾四十年矣公私之積猶可哀痛世之有饑穰天之行

也禹湯被之矣即不幸有方二三千里之旱國胡以相
恤卒然邊境有急數十百萬之衆國胡以餽之夫積貯
者天下之大命也苟粟多而財有餘何為而不成以攻
則取以守則固以戰則勝懷敵附遠何招而不至今歐
民而歸之農使天下各食其力末技游食之人轉而緣
南畝則蓄積足而人樂其所矣 前漢宣曲任氏之先
為督道倉吏秦之敗也豪傑皆爭取金玉而任氏獨窖
倉粟楚漢相距滎陽也民不得耕種米石至萬而豪傑
金玉盡歸任氏任氏以此起富富人爭奢侈而任氏折
節為儉力田畜人爭取賤賈任氏獨取貴善富者數世
然任公家約非田畜所生不衣食公事不畢則身不得
飲酒食肉以此為閭里率故富而主上重之案此採史記貨殖傳
與漢書字句稍異 黃霸為潁川太守使郵亭鄉官皆畜雞豚
以贍鰥寡貧窮者為條教班行之于民閭勸以為善防
姦之意及務耕桑節用殖財種樹畜養去食穀馬米鹽
廉密顏師古曰雜而且細 初若煩碎然霸精力能推行之治為天

下第一　龔遂為渤海太守躬率以儉約勸民務農桑令口種一樹榆百本韭五十本葱一畦韭家二母彘五雞民有帶持刀劒者使賣劒買牛賣刀買犢曰何為帶牛佩犢春夏不得不趨田畝秋冬課收斂蓄果實菱芡吏民皆富實　何武為揚州刺史行部必問墾田頃畝及五穀美惡　召信臣為南陽太守好為民興利務在富之躬勸耕農出入阡陌止舍離鄉亭稀有安居時行視郡中水泉開通溝瀆起水門提閼凡數十處以廣溉灌歲歲增加多至三萬頃民得其利蓄積有餘信臣為民作均水約束刻石立於田畔以防分爭禁止嫁娶送終奢靡務出於儉約郡中莫不耕稼力田吏民親愛信臣號曰召父　後漢王丹家累千金好施與周人之急每歲時農收後察其強力收多者輒歷載酒肴從而勞之便於田頭樹下飲食勸勉之因留其餘有而去其惰懶者獨不見勞各自恥不能致丹其後無不力田者聚落以致殷富　杜詩為南陽太守省愛民役廣拓土田

郡內比室殷足為之語曰前有召父後有杜母　任延為九真太守俗以射獵為業不知牛耕每致困乏延乃令鑄作田器教之墾闢歲歲開廣百姓充給　茨充為桂陽令俗不種桑無蠶織絲麻之利類皆以麻枲頭貯衣民惰窳少麤履足多剖裂血出盛冬皆然火燎炙充教民益種桑柘養蠶織履復令種苧麻數年之間大賴其利衣履溫暖今江南知桑蠶織履皆充之教也　張堪拜漁陽太守開稻田八千餘頃勸民耕種以致殷富百姓歌曰桑無附枝麥穗兩歧張君為政樂不可支　樊重字君雲（後漢書樊宏傳宏世祖之舅封壽張侯父重追爵謚為壽張敬侯）世善農稼好貨殖重性溫厚有法度三世共財子孫朝夕禮敬常若公家其營理產業物無所棄課役童隸各得其宜故能上下勠力財利歲倍至乃開廣田土三百餘頃其所起廬舍皆有重堂高閣陂渠灌注又池魚牧畜有求必給嘗欲作器物先種梓漆時人嗤之然積以歲月皆得其用向之笑者咸求假焉至巨萬而賑贍宗族恩

加鄉閭外孫何氏兄弟爭財重恥之以田二頃解其忿訟縣中稱美其素所假貸人間數百萬遺令焚削文契責家聞者皆慚爭往償之常戒其子曰（案後漢書本句上有宏為人謙柔畏慎不求苟進二句是君雲之子宏戒其子之言此作君雲戒其子有脫誤）富貴盈溢未有能終者吾非不喜榮勢也天道惡滿而好謙前世貴戚皆明戒也保身全己豈不樂哉　王景為廬江太守百姓不知牛耕致地力有餘而食常不足景乃教用犁耕墾闢倍多境內豐給又訓令蠶織為作法制著於鄉亭而收穀更少隆乃教作耬犁所省傭力過半得穀加五又燉煌俗婦女作裙攣縮如羊腸用布一丈隆又禁改之所省復不貲　僮種為不其令率民養一豬雌雞四頭以供祭祀死買棺木（案僮種即童恢見後漢書注前吏稱其職一條採之本傳此條採之范曄後漢書本傳此條）顏裴為京兆乃令整阡陌樹桑果又課以閒月取材使得轉相教匠作車又課民無牛者令畜豬投貴時賣以買牛始者民以為煩一二年間家有丁車大牛整頓豐足　譙子曰朝發而夕異宿勤則菜盈傾筐且苟無羽毛不織不衣不能茹草飲水不

耕不食安可以不自力哉　李衡於武陵龍陽洲上作宅種甘橘千樹勅兒曰吾州里有千頭木奴不責汝衣食歲上一疋絹亦可足用矣橘成歲得絹數千疋　仲長子曰天為之時而我不農穀亦不可得而取之青春至焉時雨降焉始之耕田終之簠簋惰者釜之勤者鍾之時及不為而尚得食也哉　魏陳思王曰寒者不貪尺玉而思短褐饑者不願千金而美一食　晉桓宣鎮襄陽勸課農桑或載鋤耒於軺軒或親耘穫於隴畝

北魏辛篡拜河南刺史督勸農桑親自檢視勤者資以物帛惰者加以罪　唐張全義為河南尹經黃巢之亂繼以秦宗權孫儒殘暴居民不滿百戶四野俱無耕者全義招懷流散勸之樹藝數年之後都成坊曲漸復舊制諸縣戶口率皆歸復桑麻蔚然野無曠土全義明察人不能欺而為政寬簡出見田疇美者輒下馬與僚佐共觀之召田主勞以酒食有蝗蟲為害者或親至其家悉呼出老幼賜以茶綵衣物民間言張公不喜聲伎見

之未嘗笑獨見佳麥良繭則笑耳有田荒穢者則集衆杖之或訴以乏人牛乃召其隣里責之曰彼誠乏人牛何不助之衆皆謝乃釋之由是隣里有無相助故比戶皆有蓄積凶年不饑遂成富庶焉　李襲譽嘗謂子孫曰吾負京有田十頃能耕之足以食河內千樹桑事之可以衣能勤此無資於人矣

耕墾

耕地

齊民要術春耕尋手勞　郎到反古曰擾今曰勞說文曰擾摩田器令人亦名勞曰摩秋耕待白背勞　春既多風若不尋勞地必虛燥秋田堰實濕勞令地硬諺曰耕而不勞不如作暴蓋言澤難遇喜天時故也　耘也凡秋耕欲深春夏欲淺犁欲廉勞欲再　犁廉耕細牛復不疲再勞地熱旱亦保澤也　秋耕菴　掩同青者為上　比至冬月青草復生耕欲深轉地欲淺　耕不深地不熟轉不淺動生土也　羊踐之　踐則根浮七月耕之則死　非七月復生矣凡美田之法菉豆為上小豆胡麻次之悉皆五六月中　蘘蠶反漫種也種七月

八月犁稆殺之為春穀田則畝收十石一石大約今二斗七升十石今二石七斗有餘也後魏齊民要術中石斗攷此書曰凡耕之本在於趨時和土務糞澤早鋤早耰春凍解地氣始通土一和解夏至天氣始暑陰氣始盛土復堅硬強地黑壚土輒平摩其塊以生草草生復耕之天有小雨復耕和之勿令有塊以待時所謂強土而弱之氣去即土剛以此時耕一而當四和氣去耕四不當一杏始華榮輒耕輕土弱土望杏花落復耕耕輒勞之草生有雨澤耕重勞之土甚輕者以牛羊踐之如此則土強此謂弱土而強之也　雜說凡人家營田須量己力寧可少好不可多惡凡地有薄者即須加糞糞之其踏糞法秋收治田後場上所有穀穰等並須收貯一處每日布牛腳下三寸厚古一尺大約今一尺三寸有餘後齊民要術尺寸攷此　每平旦收聚堆積之還依前布之經宿即堆聚至十二月正月之間即載糞糞地　糞齊民要術有雜說四條之說　種蒔直

是則徒勞無益矣凡地除種麥外並宜秋耕先以鐵齒摧縱橫摧之然後揷犁細耕隨耕隨勞至地大白背時更摧兩徧至來春地氣透時待日高復摧四五徧其地爽潤上有油土四指許春雖無雨時至便可下種秋耕之地荒草自少極省鋤工如牛力不及不能盡秋耕者除種粟地外其餘黍豆等地春耕亦可大抵秋耕宜早春耕宜遲秋耕宜早者乘天氣未寒將陽和之氣捺在地中其苗易榮過秋天氣寒冷有霜時必待日高方可

耕地恐掩寒氣在內令地薄不收子粒春耕宜遲者亦待春氣和暖日高時依前耕擺

代田

漢食貨志趙過為搜粟都尉過能為代田一晦三甽歲代處故曰代田師古曰代易也古法也后稷始甽田以二耜為耦廣尺深尺曰甽長終晦一晦三甽一夫三百甽而播種於甽中師古曰種謂穀子也苗生葉以上稍耨壟草師古曰耨鋤也因隤其土以附苗根師古曰隤下之也音頹比盛暑壟盡而根深能風與旱師古曰能讀曰耐其耕耘下種田器皆有便巧率十二夫為田一井一屋故晦五頃鄧展曰九夫為井三夫為屋夫百晦於古為十二頃古百步為晦漢時二百四十步為畝古千二百晦則得今五頃用耦犁二牛三人一歲之收常過縵田晦一斛以上師古曰縵田謂不為甽者也縵莫幹反善者倍之師古曰善為甽者又過縵田二斛已上也諸陵有民故亦課田種大農置工巧奴與從事為作田器二千石遣令長三老力田及里父老善田者受田器學耕種養苗狀蘇林曰為法意狀也民或苦少牛乏以趨澤師古曰趨讀曰趣趣及也澤雨之潤也故平都令光教過以人輓犁師古曰輓引也音晚過奏光以為丞教民相與庸輓犁師古曰庸功也言換功共作也義亦與庸賃同率多人者田日三十畝少者十三畝以故田多墾闢是後民皆便代田用力少而得穀多崔寔曰趙過教民耕殖其法三犁共一牛一人將之下種挽耬皆取備焉日種一頃據齊地大畝一頃為三十五畝也至今三輔猶賴其利今遼東耕犁轅長四尺迴轉相妨既用兩牛兩人牽之一人將耕一人下種二人挽耬凡用兩牛六人一日纔種二十五畝其懸絕如此三犁共一牛若今三腳耬矣今自濟州已西猶用長轅犁兩腳耬長轅耕平地尚可於山澗之間則不任用且回轉至難費力未如齊人蔚犁之柔便也兩腳耬種壟覆亦不如一腳耬之得中也

區田

齊民要術氾勝之書區種法曰湯有旱災伊尹作為區田教民糞種負水澆稼區田以糞氣為美非必須良田也諸山陵近邑高危傾阪及丘城上皆可為區田區田不耕旁地廡盡地力務本新書夫豐儉不常者天之道也故君子貴於思患而豫防之湯有七年之旱伊尹

製此法大概與今時種瓜相類區當於閒時旋旋掘下
正月種春大麥二三月種山藥芋子三四五月種穀大
小豇豆八月種二麥豌豆節次為之亦不可貪多穀
豆二麥各料百餘區山藥芋子各一十區通約收四五
十石數口之家可以無饑矣壬辰戊戌之際但能區種
三五畝者皆免饑殍

農桑輯要卷一

元 司農司 撰

播種

收九穀種 黍稷稗稻麻大麥小麥大豆小豆

齊民要術凡五穀種子浥鬱則不生生者亦尋死種雜
者禾則早晚不均春復減而難熟糶賣以雜糅見訾炊
爨失生熟之節所以特宜存意不可徒然粟黍稌粱秫
常歲別收選好穗純色者劁才彫反刈高懸之以擬明年
種子將種前二十許日開出水淘浮秕去則無蓩即曬令燥種
之汜勝之書曰牽馬令就穀堆食數口以馬踐過為
種無蚘蚘等蟲也又種傷濕鬱熱則生蟲也又薄田不
能糞者以原蠶矢雜禾種種之則禾不蟲又取馬骨剉
一石以水三石煮之三沸漉去滓以汁漬附子五枚三
四日去附子以汁和蠶矢羊矢各等分撓呼老反攪也令洞
洞如稠粥先種二十日時以溲疎有反種如麥飯狀當天
旱燥時溲之立乾薄布數撓令乾明日復溲天陰雨則

勿溲六七溲而止輒曝藏謹藏勿令復濕至可種時以餘汁溲而種之則禾稼不蝗蟲無馬骨亦可用雪汁雪汁者五穀之精也使稼耐旱常以冬藏雪汁器盛埋於地中治種如此則收常倍取麥種候熟可穫擇穗大強者斬束立場中之高燥處曝使極燥無令有白魚有輒揚治之取乾艾雜藏之麥一石艾一把藏以瓦器竹器順時種之則收常倍取禾種擇高大者斬一節下把懸高燥處苗則不敗欲知歲所宜以布囊盛粟等諸物種平量之埋陰地冬至日窖埋冬至後五十日發取量之息最多者歲所宜也　崔寔曰平量五穀各一升小罌盛埋墻陰下餘法同上　師曠占術曰五木者五穀之先欲知五穀但視五木擇其木盛者來年多種之萬不一失也　雜陰陽書曰禾生於桃稻生於柳或楊黍生於榆大豆生於槐小豆生於棗或楊大麥生於杏小麥生於李麻生於楊或荊又月忌凡種禾宜寅午申忌乙丑壬癸林忌寅晚禾忌丙大麥宜亥卯辰忌子丑戊己小麥忌甲乙小豆忌與大豆同麻忌四季日戊己凡五穀大判宜上旬次中旬　史記曰陰陽之家拘而多忌止可知其梗概不可委曲從之諺曰以時其澤為上策也

種穀

齊民要術凡穀成熟有早晚苗稈有高下收實有多少質性有強弱米味有美惡粒實有息耗（早熟者苗短而長而收少強苗者短黃穀之屬是也弱苗苗者長青白黑者是也收少者美而耗收多者惡而息也）早晚宜種（晚薄田宜種早良田非獨宜晚早亦無害薄地宜早晚必不成實也崔寔曰美田欲稠薄田欲稀）　山澤有異宜（山田種強苗以避風霜澤田種弱苗以求華實也）　順天時量地利則用力少而成功多任情返道勞而無獲凡穀瓜底不減菜豆本既不論聊復記之　凡春種欲深夏種欲淺凡種穀雨後為佳遇小雨宜接濕種遇大雨待歲（音穢）生（小雨不接濕大雨不待白背濕轍則令苗瘦藏若無以生禾苗盛者先鋤一徧然後納種乃佳也）　春若遇早秋耕之

地得仰壟待雨春耕者不中也夏若仰壟匪直澑汰不生兼與草歲俱出凡田欲早晚相雜歲道有所宜有閏之歲節氣近後宜晚田然大率欲早早田倍多於晚早田淨而易治晚者蕪穢難治其收之多少從歲所宜非關早晚然早穀皮薄米實而多晚穀皮厚米少而虛也苗生如馬耳則鎒初角反鎒得穀馬耳俗繁茂用功多而收益少稀豁之處鋤而補之凡五穀唯小鋤之為良小鋤者非直省功穀亦倍勝大鋤苗出壟乃熟地而實多糠薄米息鋤得十徧便得八米也春鋤起地夏為除草故春鋤厚地不見日故雖濕亦無害矣管子曰為國者使農寒耕而熱芸芸除草也呂氏春秋曰不用觸濕六月已後雖濕亦無嫌春苗既淺陰未覆地濕鋤則地堅夏苗陰苗始生小時欲多粟族聚也吾苗有行故速長弱不相害故速大橫行必得從行必衝正其行通其風行行列也凡種欲牛遲緩行種俱言相依植不偃仆其熟也欲相扶相扶持不傷折是故三以為族乃人令促步以足蹳壟底牛遲即子句足蹳則苗茂足跡相接者亦不煩撻也熟速刈乾速積刈早則鎌傷刈晚則穗折遇風則收減濕積則藁爛積晚則損耗遇雨則生耳孝

經援神契曰黃白土宜禾氾勝之書曰種無期因地為時三月榆莢時雨膏地強可種禾植禾夏至後八九十日常夜半候之天有霜若白露下以平明時令兩人持長索相對各持一端以概禾中去霜露日出乃止如此禾稼五穀不傷矣漢食貨志曰種穀必雜五種以備災害田中不得有樹用妨五穀力耕數耘收穫如盜寇之至董仲舒曰春秋他穀不書至於麥禾不成則書之以此見聖人於五穀最重麥禾也種蒔直說芸苗之法其凡有四第一次曰撮苗第二次曰布第三次曰擁第四次曰復俗曰添米一功不至則稂莠之害秕糠之雜入之矣今之器以鋤營州之東以鏟爰有一器出自海壖號曰耬鋤耬樣一如下種耬但獨腳無耬斗耳於獨腳下端從後向上斜鑿一竅兩轅中央近後舊安耬斗處橫栝中亦鑿一竅鋤制柄項彎曲一如芸苗鋤但其柄純以鐵為之麄細上下若一鋤刃尖圓如杏葉樣用時將鋤柄於耬腳下端斜竅中穿過其柄末上出橫栝竅中其鋤刃橫冒於耬腳下端撮苗

不啻二十畝今燕趙多用之名曰劃子劃子之制又少異於此劃子第一徧即成溝子穀根未成不耐旱耬鋤方成溝子其土分壅穀根擗土用木厚三寸闊三寸長七寸取成三角樣前為尖中鑿一竅長一寸闊半寸穿於鐵鋤柄上壓鋤刃上　韓氏直說如耬鋤過苗間有小豁不到處用鋤理撥一徧即成溝子第二徧加擗土亦爾趕寬腳種蒔下種易使鋤耘故也如種麻麥用狹腳種蒔則可如種黍粟大小等田當用一尺三寸耬民要術大小麥皆須五月六月暵地不暵地而種者其收倍薄崔寔曰五月六月田也　孝經援神契云黑墳宜麥　氾勝之書曰種麥得時無不善早種則蟲而有節晚則穗小而少實當種麥若天旱無雨澤則薄漬麥種以酢醋同漿并蠶矢夜半漬向晨速投之令與白露俱下酢漿令麥耐旱蠶矢令麥忍寒麥生黃色傷於太稠稠者鋤而稀之崔寔曰凡種大小麥得白露節可種薄田秋分種中田後十日種美田惟麵古猛反大麥類麥早晚無常正月可種春麥案齊民要術春麥下有脾豆二字盡二月止青稞苦禾反麥名　麥治打時稍難惟

映日用碌碡碾與大麥同時熟麨堪作麨及餺飥甚美磨盡無麩鋤一徧佳不鋤亦得　四時類要曠大小麥今年收者于六月掃庭除候地毒熱衆手出麥簿攤取蒼耳碎剉拌曠之至未時及熱收可以二年不蛀若有陳麥亦須依此法更曠須在立秋前秋後則蟲生恐無益矣　士農必用古農語云彭祖壽年八百不可忘了種蠶種麥又云社後種麥爭同耬又云社後種麥爭同牛言奪時甚急也　韓氏直說五六月麥熟帶青收一半合熟收一半若過熟則拋費每日至晚即便載麥上場堆積用苫緻覆以防雨作如搬載不及即于地內苫積天晴乘夜載上場即攤一二車薄則易乾碾過一徧翻過又碾一徧起稭下場揚子收起雖未淨直待所收麥都碾盡然後將未淨稭秆再碾如此可一日一場比至麥收盡已碾訖三之二農家忙併無以聳蟲麥古語云收麥如救火若少遲慢一值陰雨即為災傷遷延過時秋苗亦誤鋤治

水稻

齊民要術稻無所緣唯歲易為良選地欲近上流地良薄水清則稻美也三月種者為上時四月上旬為中時中旬為下子浮者不去秋則生稗漬經三宿漉出內草篇市專反判竹圈以盛穀裹之復經三宿芽長二分一畝三升擲三日之中令人驅鳥稻苗長七八寸陳草復起以鎌侵水芟之草悉膿死稻苗漸長復須薅拔草曰薅虎高反薅訖決去水曝根令堅量時水旱而溉之將熟去水霜降穫之早刈米青而不堅晚刈零落而損收

北土高原本無陂澤隨逐隈曲而田者二月冰解地乾燒而耕之仍即下水十日塊既散液持木斫平之納種如前法既生七八寸拔而栽之既非歲易草稗俱生芟亦不死故須栽而薅之溉灌收刈一如前法畦畔令拔而栽之畦畔令水道相直夏至後大熟令水道錯 崔寔曰三月可種粳稻稻美田欲稠薄田欲稀

旱稻

齊民要術旱稻用下田白土勝黑土非言下田勝高原但下停水者不得禾豆麥稻四種雖潛亦收所謂彼此俱穫不失地利故也下田種者用功多高原種者與禾同等也凡下田停水處燥則堅塔胡格土乾反也濕則汙泥難治而易荒墝

口交反 埔音殺 而殺種其春耕者殺種尤甚故宜五六月瞭之以擬大麥麥時水澇不得納種者九月中複一轉至春種稻萬不失一春耕者十不收五蓋誤人耳 凡種下田不問秋夏所以宜速耕也 二月半種稻為上時三月為中時四月初及半為下時漬種如法裹令開口耬耩種之耩故項反種烏感反種者省種而生科又勝鋤者即再褊勞若歲寒早種慮時晚即不漬種恐芽焦也 其土黑堅彊之地種未生前遇旱者欲得令牛羊及人踐履之濕則不用一迹入也稻既生猶欲令人踐壟背踐者翦而多實也 苗長三寸把勞而鋤之鋤唯欲速稻苗性弱不能翦草宜數鋤之 每經一雨輒欲杷勞苗高尺許則鋒古農器 天雨無所作宜冒雨耨之科大如穊者五六月中霖雨時拔而栽之栽法欲淺令其根鬚四散則滋茂深而直下者聚而不科其苗長者亦可拔去葉端數寸勿傷其心也 不栽七月百草成時晚故也 其高田種者不求極良唯須廢地過良則苗折廢地則無草 亦秋耕杷勞令熟至春黃場始章反納種不宜濕下 餘法悉與下田同

黍穄稗附

齊民要術凡黍穄田新開荒為上大豆底為次穀底為下地必欲熟再轉乃佳若春夏耕者下種後再勞為良一畝用子四升三月上旬種者為上時四月上旬為中時五月上旬為下時夏種黍穄與植穀同時非夏者大率以椹赤為候諺曰椹麓種時燥濕候黃場種訖不曳撻今時屯子也 常記十月十一月十二月凍樹日種之萬不失一凍樹還以月三日種黍他皆倣此十月凍樹宜中黍十二月凍樹宜晚黍若從十月至正月凍樹者凝霜封著木穄也假令月三日凍

皆凍樹者早晚黍悉宜也 刈穄欲早黍欲晚穄晚多零落黍早米不成諺曰穄青喉黍折頭皆即濕踐久漬則浥鬱燥踐多兜牟 穄踐訖即蒸而裹之不蒸者難舂米碎至舂又土臭蒸則易舂米堅香氣經久不歇也 黍宜曬之令燥濕聚則鬱凡黍黏者收薄穄味美者亦收薄難舂 孝經援神契云黑墳宜黍 氾勝之書曰黍者暑也種者必待暑黍心未生雨灌其心心傷無實黍心初生畏天露令兩人對持長索概去其露日出乃止凡種黍覆土鋤治皆如禾法 稗既堪水旱種無不熟之時又特滋茂宜種之備凶年稗

中有米熟時擣取米炊食之不減粱米又可釀作酒（酒甚美醞尤踰黍秫魏武使典農種之頃收二千斛斛得米三四斗大儉可麽食之若值豐年可以飯牛馬豬羊）

務本新書種糯不換糯米相類者白黃米是也舊呼糯不換宜多種之造酒為佳

粱秫

齊民要術粱秫並欲薄地而稀種與植穀同時（晚者全不收也）燥濕之宜把勞之法一同穀苗收刈欲晚（性不零落早刈損實）

大豆（稗豆附）

齊民要術春大豆次植穀之後二月中旬為上時三月上旬為中時四月上旬為下時歲宜晚者五六月亦得然稍晚稍加種子地不求熟（地過熟者苗茂而實少）收刈欲晚（此不零落早損實）鋤不過再葉落盡然後刈（葉不盡則難治）刈訖則速耕大豆性溫秋不耕則無澤也　孝經援神契曰赤土宜菽也　氾勝之書曰大豆保歲易為宜古之所以備凶年也謹計家口數種大豆率人五畝此田之本也三月榆莢時有雨高田可種大豆土和無塊畝五升土不和則益之種大豆夏至後二十日尚可種戴甲而生不用深耕大豆須均而稀豆花憎見日見日則黃爛而根焦也穫豆之法莢黑而莖蒼輒收無疑其實將落反失之故曰豆熟于場青莢在上黑莢在下　崔寔曰正月可種稗豆二月可種大豆又曰三月昏參夕杏花盛桑椹赤可種大豆四月時雨降可種大小豆美田欲稀薄田欲稠

小豆（菉豆白豆附）

齊民要術小豆大率用麥底然恐小晚有地者常須兼留去歲穀下以擬之　氾勝之書曰小豆不保歲難得堪黑時注雨種豆生布葉鋤之生五六葉又鋤之大豆小豆不可盡治也古所以不盡治者豆生布葉豆有膏盡治之則傷膏傷則不成而民盡治故其收耗折也菉豆白豆種法與小豆同

豌豆

務本新書豌豆二三月種諸豆之中豌豆最為耐陳又

收多熟早如近城郭摘豆角賣先可變物舊時莊農往往獻此豆以為嘗新蓋一歲之中貴其先也又熟時少有人馬傷踐以此校之甚宜多種

蔮黍

務本新書蔮黍宜下地春月早種省工收多耐用人食之餘攔碎多拌麩糠以飼五牲外稍程織箔夾籬塞作燒柴城郭貨賣亦可變物

蕎麥

齊民要術凡蕎麥五月耕經二十五日草爛得轉并種耕三徧立秋前後皆十日內種之假如地耕三徧即三重著子下兩重子黑上一重子白皆有白汁滿如濃即須收刈之但對梢相搭鋪之其白者日漸盡變為黑如此乃為得所若待上頭總黑半已下黑子盡落矣

麻子 蘇子附

齊民要術止取實者種斑黑麻子（斑黑者實饒崔寔曰苴麻子黑又實而重擣治作燭不作麻）耕須再徧一畝用子二升三月種者為上時四月為中時五月初為下時大率二尺留一根（稀則不成密則科大收不食麻子醬頭則科大收此二實足供美燭之費也）慎勿于大豆地中雜種麻子常令淨（荒則少實）既放勃拔去雄（若未放勃去雄者則不成子實）凡五穀地畔近道者多為六畜所犯宜種胡麻麻子以遮之（胡麻六畜不食麻子醬頭則科大收此二實足供美燭之費也）慎勿于大豆地中雜種麻子扇地兩遍（荒則少實）既放勃拔去雄若未放勃去雄者則不成子實）凡五穀地畔近道者多為六畜所犯宜種胡麻麻子以遮之（胡麻六畜不食麻子醬頭則科大收此二實足供美燭之費也）慎勿于大豆地中雜種麻子扇地兩遍而收並薄六月中可于麻子地閒散蕪菁子而鉏之擬

收其根　氾勝之書曰樹高一尺以蠶矢糞之無蠶矢以溷中熟糞亦善樹一升天旱以流水澆之無流水曝井水殺其寒氣以澆之雨澤時適勿澆澆不欲數霜下實成速斫之其樹大者以鋸鋸之　務本新書凡種五穀如地畔近道者亦可另種蘇子以遮六畜傷踐收子打油燃燈甚明或熬油以油諸物

麻

齊民要術凡種麻用白麻子白麻子為雄麻顏色雖白也亦不中種市雜者口含少時顏色如舊者佳如變黑者竟故墟有影葉天折之患不任作布也影丁破反草葉壞也地薄者糞之糞宜熟無熟者用小豆底亦得崔寔曰正月糞疇疇麻田也　耕不厭熟縱橫七徧已上則麻無葉也　田欲歲易則節高　良田一畝用子三升薄田二升穊則細而不長稀則麤而皮惡　夏至前十日為上時至日為中時至後十日為下時麥黃種麻麥亦良候也諺曰夏至後不沒狗或咎曰但雨多沒橐駝又諺曰五月及澤父子不相借言及澤急也夏至後者匪唯淺短皮亦輕薄此亦趨時不可失也父子之間尚不相假借而況他人者也　澤多者先漬麻子令芽生　取雨水浸之生芽疾用井水則生遲浸法著水中如炊兩石米頃漉出著席上布令厚三四寸數攪之令均得地氣一宿即芽出水若滂沛十日亦不生　待地白背耬耩漫擲子空曳勞　截雨腳即種者地濕麻生瘦待白背者麻生肥　澤少者暫浸即出不得待生芽耬頭中下之　不勞曳挋　麻生數日中常驅雀葉青乃止　布葉而鋤　頻翻再徧止高而鋤者便傷麻稠弱不堪者拔去　勃如厥便刈　刈拔各隨鄉法未勃者收皮不成放勃不收即飄　葉古典反小束也　欲小稙　普胡反　欲薄為其易乾　一宿輒翻之　得霜露則皮黃也　穫欲淨　有葉者易爛　漚欲清水生熟合宜　濁水則麻黑水少則麻脫生則難剝太爛則不任挽暖泉不冰凍冬日漚者最為柔韌也　氾勝之書曰種泰太早則剛堅厚皮多節晚則皮不堅寧失于早不失于晚夏至後二十日漚泉泉和如

絲

苧麻

圖經苧根舊不載所出州土今閩蜀江浙有之其皮可以績布苗高七八尺葉如楮葉面青背白有短毛夏秋間著細穗青花其根黃白而輕虛二月八月採又有一種山苧亦相似謹按陸璣草木疏云苧一科數十莖宿根在地中至春自生不須栽種荊揚間歲三刈官令諸

園種之剝取其皮以竹刮其表厚處自脫得裏如筋者煮之用緝今江浙閩中尚復如此孕婦胎損方所須又主白丹濃煮水浴之日三四差韋宙療癰疽發背初覺未成膿者以苧根葉熟擣傅上日夜數易之腫消則差矣　陶隱居云苧即今績麻也　新添栽種苧麻法三四月種子者初用沙薄地為上兩和地為次園圃內種之如無園者瀕河近井處亦得先倒劚土一二徧然後作畦闊半步長四步再劚一徧用腳浮躡或杈背浮按稍實不然著水虛懸再杷蒲巴反平隔宿用水飲畦明旦細齒把浮耬起土再杷平隨時用濕潤畦土半升子粒一合相和勻撒子一合可種六七畦撒畢不用覆土覆土則不出于畦內用極細梢杖三四根撥剌令平可畦搭二三尺高棚上用細箔遮蓋五六月內炎熱時箔上加苫重蓋惟要陰密不致曬死但地皮稍乾用炊篩細灑水于棚上常令其下濕潤緣子未生芽或苗出力弱而不禁注水徒澆故也遇天陰及早夜撤去覆箔至十日後苗出有草即拔苗高三指不須用棚如地稍乾用微水輕澆約長三寸卻擇比前稍壯地別作畦移栽臨移時隔宿先將有苗畦澆過明旦亦將做下空畦澆過將苧麻苗用刃器帶土掘出轉移在內相離四寸一栽務要頻鋤三五日一澆如此將護二十日之後十日半月一澆至十月後用牛驢馬生糞蓋厚一尺預選秋耕擺熟肥土更用細糞糞過來年春首移栽地氣已動為上時芽動為中時苗長為下時栽法掘區成行方圍相去一尺五寸將畦中科苗移出栽于區內擁土區中以水湮之若夏秋移栽須趁雨水地濕分根連土於側近地內分栽亦可其移栽年深宿根者移時用刀斧將根截斷長可三四指栽時成行作區方圍各離一尺五寸每區臥栽三二根甚盤相對擁土畢然後下水候三五日復澆苗高勤鋤旱則澆之若地遠移栽者須根科少帶元土蒲包封裹外復用席包掩合勿透風日雖數百里外栽之亦活栽培法如前初年長約一尺便割一鎌麻未堪用再候長成所

割即堪續用至十月即將割過根楂用驢馬糞蓋厚一尺不致凍死至二月初把去糞令苗出以後歲歲如此壓條滋栽如桑法移栽亦可

第三年根科交結稠密不移必漸不旺即將本科周圍稠密新科再依前法分栽每歲可割三鐮每割時須根傍小芽出土約高五分其大麻即為可割大麻既割其小芽榮長便是下次再割麻也若小芽不旺又損已成之麻大約五過高大麻不割不唯小月初一鐮六月半一鐮八月半一鐮唯中間一鐮長疾

麻亦最好刈倒時隨即用竹刀或鐵刀從梢分批開用手剝下皮即以刀刮其白韌其浮上皴皮自去縛作小葉搭於房上夜露晝曝如此五七日其麻自然潔白然後收之若值陰雨即於屋底風道內搭涼去聲恐經雨黑漬故也所剝之麻春夏秋温暖時分績與常法同若於冬月用温水潤濕易為分擘不然乾硬難分其績既成纏作纓子于水甕內浸一宿紡車紡訖用桑柴灰淋下水內浸一宿撈出每纏五兩可用一淨水盞細石灰拌勻置于器內停放一宿至來日擇去石灰卻用黍稭灰淋水煮過自然白輭曬乾再用清水煮一度別用水擺拔極淨曬乾逗成纏鋪經緯織造與常法同此麻一歲三割每畝得麻三十斤少不下二十斤目今陳蔡間每斤價鈔三百文已過常麻數倍善績者麻皮一斤得織一斤細者有一斤織布一疋次一斤半一疋又次二斤三斤一疋其布柔韌潔白比之常布又價高一二倍然則此麻但栽植有成便自宿根可謂暫勞永利矣

木棉

新添栽木棉法擇兩和不下濕肥地于正月地氣透時深耕三徧擺蓋調熟然後作成畦畛每畦長八步濶一步內半步作畦面半步作畦背深厮二徧用杷耬平起出覆土於畦背上堆積至穀雨前後揀好天氣日下種先一日將已成畦畛連澆三水用水淘過子粒堆于濕地上瓦盆覆一夜次日取出用小耙搓得伶俐看稀稠撒於澆過畦內將元起取出覆土覆厚一指再勿澆待

六七日苗出齊時早則澆溉鋤治常要潔淨穊則移栽稀則不須每步只留兩苗稠則不結實苗長高二尺之上打去衝天心旁條長尺半亦打去心葉葉不空開花結實直待棉欲落時為熟旋熟旋摘隨即攤於箔上日曝夜露待子粒乾取下用鐵杖一條長二尺麤麤如指兩端漸細如趕餅杖樣用梨木板長三尺濶五寸厚二寸敲成牀子逐旋取棉子置於板上用鐵杖旋旋趕出子粒即為淨棉撚織毛絲或棉裝衣服特為輕暖

論九穀風土及種時時月

穀之為品不一風土各有所宜種藝之時早晚又各不同案書禹貢冀州厥土惟白壤厥田惟中中兗州厥土黑墳厥田惟中下青州厥土白墳厥田惟上下徐州厥土赤埴墳厥田惟上中揚州厥土惟塗泥厥田惟下下荆州厥土惟塗泥厥田惟下中豫州厥土惟壤下土墳壚厥田惟中上梁州厥土青黎厥田惟下上雍州厥土惟黃壤厥田惟上上又周禮職方氏揚州荆州其穀宜稻麥荆州其穀宜稻豫州其穀宜五種鄭注黍稷菽麥雍州其穀宜黍稷幽州其穀宜五種鄭注同前合二經觀之雖幽并徐梁互闕所載而九州風土之宜其大凡可見矣然一州之內風土又各有所不同但條目繁多書不盡言耳觸類而求之苟塗泥所在厥田中下稻即可種不必拘以荆揚土壤黃白厥田上中黍稷粱菽即可種不必限于雍冀墳壚黏埴田雜三品麥即可種又不必以并青兗豫為定也若夫時之早晚案齊民要術有上中下三時大率以洛陽土中為準此亦舉一隅之義爾以周公土圭之法推之洛南千里其地多暑洛北千里其地多寒暑既多矣種藝之時不得不加早寒既多矣種藝之時不得不加遲又山川高下之不一原隰廣隘之不齊雖南乎洛其間小與北方同寒者有焉雖北乎洛山隈掩抱風日和煦與南方同暑者有焉東西以是為差苟比而同之殆類夫

膠柱而鼓瑟矣汜勝之書有言種無期因地為時此不刊之論也表而出之庶覽者有所折衷焉

論苧麻木棉

大哉造物發生之理無乎不在苧麻本南方之物木棉亦西域所產近歲以來苧麻藝于河南木棉種於陝右滋茂繁盛與本土無異二方之民深荷其利遂即已試之效令所在種之悠悠之論率以風土不宜為解蓋不知中國之物出于異方者非一以古言之胡桃西瓜是不產于流沙葱嶺之外乎以今言之甘蔗茗芽是不產于牂柯邛笮之表乎然皆為中國珍用奚獨至於麻棉而疑之雖然託之風土種藝之不謹者有之抑種藝雖得其法者亦有之故特列其種植之方于右庶勤業者有所取法焉他日功效有成當暑而被纖絺之衣盛冬而襲麗密之服然後知其不為無補矣

總校官庶吉士臣張能照
校對官檢討臣盧　應
謄錄監生臣閔思紀

欽定四庫全書卷

農桑輯要卷三

元 司農司 撰

栽桑 柘附

論桑種

功省用多 博聞錄白桑少子壓枝種之若有子可便種須用地陰處其葉厚大得繭重實絲每倍常 士農必用桑之種性惟在辨其剛柔得樹藝之宜使之各適其用

桑種甚多不可徧舉世所名者荊與魯也荊桑多椹魯桑少椹葉薄而尖其邊有瓣者荊桑也凡枝幹條葉堅勁者皆荊之類也葉圓厚而多津者魯桑也凡枝幹條葉豐腴者皆魯之類也荊之類根固而心實能久遠宜為地桑然為樹魯之類根不周而心不實不能久遠宜為地桑然荊桑之條葉不如魯桑之盛茂當以魯條接之則能久遠而又盛茂也魯為地桑而有壓條換根之法傳轉無窮亦是可以長久也荊桑之類宜飼大蠶其絲堅細中紗羅書禹貢厥篚檿絲注曰檿山桑之類而尤佳者也魯桑之類宜飼小蠶此荊

欽定四庫全書 農桑輯要 卷三 一

齊民要術收黑魯椹即日以水淘取曬燥仍畦種 治畦下種 一如葵法 常簸令淨 氾勝之書曰種桑法五月取椹著水

中即以手漬之以水洗取子陰乾治肥田十畝荒田久不耕者九善好耕治之每畝以黍椹子各三升合種之黍桑當俱生鋤之桑令稀疏調適黍熟獲之桑生正與黍高平因以利鐮摩地刈之曝令燥後有風放火燒之桑至春生一畝食三箔蠶　四時類要種桑如種葵法土不得厚厚即不生待高一尺又上糞土一徧　務本新書四月種椹二月種舊椹亦同　東西搖畦熟糞和土耬平下水水宜濕透然後布子或和黍子同種椹藉力易為生發又遮日色或預於畦南畦西種穄後藉穄陰遮映夏至長至三二寸旱則澆之若不雜黍種須旋搭矮棚於上以箔覆蓋晝舒夜捲處暑之後不須遮蔽至十月之後桑與黍稭同時刈倒順風燒之仍糝糞土蔽厥春暖榮茂次年移栽　一法熟地先耩黍一壠另搓草索截約一托以水浸軟麵飯湯更妙索兩頭各歇三四寸中間勻抹濕椹子十餘粒將索臥於黍壠內索兩頭以土厚壓中間摻土薄覆隔一步或兩步依上臥一索四面取齊成行久旱宜澆十月刈燒加糞如前冬春擁雪蓋糞清明前後掃去霖雨時覷稀稠移補比之畦種旋移省力決活旱二年得力如舊有椹春種更妙後宜築園牆固護或慮索繁碎以黍椹相和於葫蘆內點種過處用箒掃勻或慮天旱宜就黍壠內撥土平勻順壠作區下水種之　又法春月先於熟地內東西成行勻稀種穄次將桑椹與蠶沙相和或炒黍穀亦可趁逐雨後於穄北單耩或點種比之搭矮棚與黍同種緣穄陰高用畦種與前法同　種子宜新不宜陳　新椹種之為上隔年春種多不生　陰畦搭棚為上穄麻次之黍苗又次之　桑芽出間令相去五七寸　營造尺寸也他倣此　頻澆過密又透風露雖種數十畝亦不甚委曲費力　士農必伏可長至三尺　割去穄麻　至十月內附地割了撒亂草走火燒過　火不可大恐損根　糞草蓋至來春把耬去糞草澆每一科自出芽三數箇留旺者一條　已成根則不須蔭可頻澆　至秋魯桑可長五七尺荊桑可長三四尺　魯桑可移為地桑荊桑可移入園養之

地桑

務本新書夫地桑本出魯桑若以魯桑萌條如法栽培揀肥旺者約留四五條鋤治添糞條有定數葉不繁多衆葉脂膏聚於一葉其葉自大即是地桑　栽地桑法實匝阬四邊築下土至半阬根下土自實不實則根土不相著多懸死上半阬擁熟土輕築令平滿附身土不可築實實則芽難生　用虛土封堆如大鍼子樣可厚五七寸周圍自成環池水澆於內芽出虛土四五指每一根止留一二條澆鋤如法當年可長五尺餘　次年附根割條葉飼蠶須用厚背剛鎌一割要斷鈍鎌一割不能斷則條揸不齊雨浸傷根地桑不宜放出身只要條從土中長出身出土名為腳高身上所長條不旺又多被風雨擺折割過處每一根盤周圍數芽出每一科可計留四五條餘者間去年年附地割之根漸旺留條漸多野蠶桑根科栽之亦可　全如前法地桑三年後正長旺五年後根相交則不旺春時將相交根斫斷掘去添上糞土或澆過或得雨即復長旺次後斟酌其根欲大將壓成栽子圍別圍如前法栽之三年後新條茂盛養蠶斫桑時將舊桑根上只留一條隔年自成一樹分出栽為行桑如此傳轉無有盡期然魯桑所飼蠶其絲少堅韌可斟酌栽剪桑樹於大眠後取葉間飼之

倍省有樹桑兼地桑之家樹葉既成地桑旬止而勿用加澆鋤之功使之滋長至其蠶大眠之後或樹桑不能時至則可就取地桑補食

布地桑法牆圍成園將園內地或牛犁或鑺斸熟方五尺內掘一阬內地一畝合栽一百四十科生糞不中壯地不用　和土勻下水方深各二尺阬內下熟糞三升

一桶調成稀泥將畦內種成魯桑連根掘出一科自根上留身六七寸其餘截去截斷處火鍼上烙過每一阬

欲令根須舒順　按桑身頂與地平擁周圍熟土令阬滿次日築實匝阬四邊築下土至半阬根下土自實不實則根土不相著多懸死　上半阬擁熟土輕築令平滿附身土不可築實實則芽難生　用虛土封堆如大鍼子樣可厚五七寸周圍自成環池水澆於內　芽出虛土四五指每一根止留一二條澆鋤如法當年可長五尺餘　次年附根割條葉飼蠶須用厚背剛鎌一割要斷鈍鎌一割不能斷則條揸不齊雨浸傷根地桑不宜放出身只要條從土中長出身出土名為腳高身上所長條不旺又多被風雨擺折　割過處每一根盤周圍數芽出每一科可計留四五條餘者間去年年附地割之根漸旺留條漸多野蠶桑根科栽之亦可　全如前法地桑三年後正長旺五年後根相交則不旺春時將相交根斫斷掘去添上糞土或澆過或得雨即復長旺次後斟酌其根欲大將壓成栽子圍別圍如前法栽之三年後新條茂盛養蠶斫桑時將舊桑根上只留一條隔年自成一樹分出栽為行桑如此傳轉無有盡期然魯桑所飼蠶其絲少堅韌可斟酌栽剪桑樹於大眠後取葉間飼之　和土勻下水澆比及蠶生可澆三次其葉自然早生　桑種自有早生者遲生者須擇其早生者為地桑則可

韓氏直說地桑須於近井園內栽之有草則鋤無雨則

移栽

齊民要術桑椹晬種明年正月移而栽之（仲春季春亦得）率五尺一根（大都種椹長遲不如壓枝之速無栽者乃種椹也）其下常斸掘種菉豆小豆（二豆良美潤澤益桑）栽後二年慎勿採沐（小採者長倍遲）務本新書桑生一二年脂脈根株亦必微嫩春分之後掘區移栽罷地須堅築以土封瘢比及地凍於上約量添糞春暖之後就糞撥為土盆雨則可聚旱則可澆樹南春先種穜比及霖雨以來芽條蔌茂就作地桑或削去細條存留旺者一二枝次年便可成樹或是就壓傍條一樹又生十餘比之全樹栽者樹樹必活桑亦榮茂　十月不旺者於穀雨時以硬木貼樹身去地半指一斧截斷快鑱更妙糝土封其樹瘢樹南種黍五七粒十餘日妒出芽條早則頻澆立夏之後不宜此法　一歲之中除大寒時分不能移栽其餘月分皆可（農桑要旨云平原淤壤土地肥虛荊桑魯桑種之俱可若地連山阪土脈堅硬止宜荊桑又初栽後成科時中心長條上葉勿採其餘在旁腳科止加之春雨艱得又天氣漸熱芽葉難禁故多不活（活亦遲得）若是斫去元幹再長樹身桑間鐵鍫熬旺地桑是其力驗也迤南地分十月埋栽河朔地氣頗寒故宜秋栽（霖雨）罷地須堅築以土封瘢比及地凍於上約量添糞春暖之後就糞撥為土盆雨則可澆旱則可澆樹南春先種穜比及霖雨以來芽條蔌茂就作地桑或削去細條存留旺者一二枝次年便可成樹或是就壓傍條一樹又生十餘比之全樹栽者樹樹必活桑亦榮茂　十月不旺者於穀雨時以硬木貼樹身去地半指一斧截斷快鑱更妙糝土封其樹瘢樹南種黍五七粒十餘日妒出芽條早則頻澆立夏之後不宜此法　一歲之中除大寒時分不能移栽其餘月分皆可（農桑要旨云平原淤壤土地肥虛荊桑魯桑種之俱可若地連山阪土脈堅硬止宜荊桑又初栽後成科時中心長條上葉勿採其餘在旁腳科止

將其葉且勿剝斫蓋令枝葉繁密就為藩蔽以防牛畜咬損犁擺拖挽之患後中心枝既麁即可剝斫在旁科條本根既盛腊脉盡歸中心枝便可長成大樹堅久茂盛不生糠心 士農必用種藝之

宜惟在審其時月又合地方之宜使之不失其中 栽培所宜

春分前後十日內並為上時春分前後以及發生也十月號陽月又曰小春木氣長生之月故宜栽培以養元氣此洛陽方左千里之所宜其他地方隨時取中可也桑者易生之物嘗於長安試地桑除十一月不生活餘月皆可然春時及寒月必於天氣晴明巳午間藉其陽和如其栽子巳出元土忽變天寒風雨以熱土調泥栽培之熱月則必待晚涼仍預於園內稀種蒜或麻桑為蔭 養樹桑法牆圍成園

大小隨人所欲將園內地耕劚熟方二尺許掘一阬阬之方深下糞水與栽地桑法同 將畦內種出荆桑全條連根掘出栽培亦如前法但所築實土與地平上復用土封身一二尺用圍自成環池無雨則澆待桑身長至一大人高劃去梢子則橫條自長任令滋長休科去新條當春不宜科科了數年不旺十二月內或次年正月科則不妨如澆治有功至秋可長大如壯椽十月內或次年春可移為行桑若不如此於園內養成從小便栽為行桑者多被風雨摧畜損壞 野荆桑

不成身者移根於園內養之亦同 栽培如地桑法芽出留旺者一條長至如大人高其科養如前

壓桑

齊民要術須取栽者正月二月中以鉤杖壓下枝令著地條葉生高數寸仍以燥土壅之 土濕則爛 明年正月中截取而種之 住宅上及園畔者固宜即定其田中種者亦如種椹法先概種二三年然後更移務本新書寒食之後將二年之上桑全樹以兜撅法定掘地成渠條上巳成小枝者出露土上其餘條樹以土全覆樹根周圍撥作土盆旱宜頻澆如無元樹止就桑下腳窠依上掘渠埋壓六月不宜全壓 士農必用春氣初透時將地桑邊傍一條梢頭截了三五寸屈倒於地空處 多用栽子多屈幾條隨人所欲 地上先兜一渠可深五指餘臥條於內用鉤撅子攀釘住 條短則二箇長則三箇 懸空不令著土其後芽條向上生如細杷齒狀橫條上約五寸留一芽其餘剝去 可銅小簪 至四五月內晴天巳午時間橫條兩邊取熱湯土擁橫條上成壠橫條即為臥根至晚澆其根科 當夜臥根生須 至秋其芽條皆為條身至十月 或次年春分前後 際臥根根頭截斷取出隨閒空處斫斷一如扨子樣 每一根為

一栽此法萌芽栽子無窮

栽條

務本新書秋暮農隙時分預掘下區藉地氣經冬藏濕又分減栽時併忙區方深各二尺之上熟糞一二升與土相和納於區內土宜北高南下以留冬春雨雪餘區準此臘月內揀肥長魯桑條三二根通連為一窠快斧斫下即將梢頭於火內微微燒過每四十五條與稈草相間作一束臥於向陽阬內阬深長三四尺當預掘下防冬深地凍難掘以土厚覆春分已後取出卻將元區跑開下水三四升布粟三二十粒將條盤曲以草索繫定臥栽區內覆土約厚三四指如或出露條尖三二寸覆土宜厚尺餘俱當堅築仍以虛土另封條尖已後芽生虛土自充先於區南種穌地宜陰濕時時澆之若全臥栽者已後逐旋添土芽條長高斫去傍枝三年可以成樹或就作地桑

栽桑椹

據埋頭栽桑斫下桑椹相連三二枝為一窠栽如前法或於蘿蔔內穿過一枝假借氣力更妙掘區堅埋依前法　壠種桑條秋耕熟地二月再擺勻東西起場約量遠近壘土為區將臘月元埋桑條栽依前法或是單根長桑條依上栽之亦可　栽種桑條考若舊桑多處可以多斫萌條若是少處又慮斫伐太過次年誤蟄故具種椹壓條栽條之法三者擇而行之　士農必用插條法牆圍成園掘阬如地桑法大葉魯桑條上青眼動時斜條長一尺之上截斷兩頭烙過每一阬內微斜插三二條栽培如地桑法待芽出封堆虛土三五寸每一根斜止留一條至秋可長數尺次年割條葉飼蠶止怕當年三伏日澆蔭不闕無不活者畦內插亦可如當處無可採之條預於他處擇下大葉魯桑臘月割條藏於土穴如藏花果接頭透風則乾了候至桑樹條上青眼微動時開穴所藏條上眼亦動但色黃截烙栽培用度如前

布行桑

齊民要術士農必用種椹而後移栽栽而後布行務本新書畦種之後即移為行桑無轉盤之法

齊民要術桑栽大如臂許正月中移之亦不須髡率十步一樹陰相接則妨禾豆行欲小斜角不用正相當相當則妨犁士農必用園內養成荊魯桑小樹如轉盤時於臘月內可去不便枝梢小樹近上留三五條椀口以上樹留千餘條長一尺以上餘者皆斜去至來春桑眼動時連根掘來於漫地內闊八步一行行內相去四步一樹相對栽之栽培澆灌如前法桑行內種田闊八步牛耕一轍地也行內相去四步一樹破地四步已久可成大樹相對則可以橫耕故田不廢壅桑不致荒

荊棘圍護當年橫枝上所長條至臘月科令稀勻得所至來春桑眼動時連根掘來移栽留橫枝如前法一名一生桑其根平淺故不久自死轉盤換根則長旺又名久遠也農家移栽為轉盤桑同果樹一移一旺舊根斫斷新根即生新根不平生向下生也以此故長旺久遠

修蒔治蟲蠹等法附

齊民要術凡耕桑田不用近樹傷桑破犁斷新根即所謂兩失其犁不著處斷地令起斫去浮根以醫蟲糞之去浮根不妨耬犁令樹肥茂也

法歲常繞樹一步散蕪菁子收穫之後放豬啖之其地柔輭有勝耕者種禾豆欲得逼樹不失地利田又調熟遠樹散蕪菁者不勞逼也

務本新書桑隔內修蒔宜淨便透風日則桑決榮茂萬一有步屈等蟲又易捕打冬春之際免野火延燒

備春旱者秋深預於桑下約量擁糞經冬地氣藏濕桑亦榮旺春月墝作土盆雨則可聚旱則可鋤鋤治桑隔自然耐旱又辟蟲傷瀕河近井若能一澆亦不失節

備霜災者三月間儻值天氣陡寒北風大作先於園北覷當日風勢多積糞草待夜深發火燠煴假借烟氣順風以解霜凍花果倣此

士農必用樹桑之病自變革之後桑田不治積有歲年苟就其久荒之業為一時之用荒桑晚生其蠶則稀稀蠶老遲則科葉亦遲故明年之葉其生也又差晚矣積年愈多則與蠶生之日愈不能相及為蠶事者必當開墾其田科斫其桑使之滋長成條其次年所生之葉與蠶生之時自不相遠也

韓氏直說桑樹腳科並浮根依時皆可斸去可倣栽子者依法栽之不妨耕種其桑自然根深耐旱葉早生榮茂農桑要旨云害桑蠶蟲不一螘蛛步屈麻蟲桑狗為害者當生發時必須於桑根周圍封土作堆或用蘇子油於桑根周圍塗埽振打既下令不得復上即蹉撲之或張布幅下承以篩家蠶同眠起小時不為害欲大眠時將應有五六日內飼蠶桑葉併力收斫連枝積貯不令日氣曬失其野蠶當斫時自然振落縱有留者亦困積貯蒸死一二日桑葉萎輭當旋旋剉下切細以溫鹽水拌飼之不惟其葉生新抑鹽性涼於蠶有益不然遲於收斫三日內野蠶

大眠起桑葉必盡為所食家蠶又何望乎又有蜣蜋蟲性如蠭蛛晝潛於上夜出食葉必須上用大棒振落下用布幅承聚於上風燒之桑間蟲聞其氣即自去以上蟲蓋食葉者也又有蠹根食皮而飛者名曰天水牛於盛夏時生皆沿樹身匝地生子其子形類蛆吮樹膏脂到秋冬漸大如蠶食樹心大如蟬蜩至三四月間化成樹蜩卻變天水牛故其樹方秋先發黃葉經冬及春必漸枯死除之之法當盛夏食樹皮時沿樹身必有流出脂液濕處離地都無三二五寸即以斧削去打死其子其害自絕若已在樹心者宜以鑿剔除之凡諸害桑蟲蠹皆因桑隔荒蕪而生以致累及熟桑使盡修葉下為熟地必無此害桑蟲蠹也　又桑間可種田禾與桑有宜與不宜如種穀必揭得地脉元乾至秋桑葉先黃到明年桑葉澀薄十減二三又致天水牛生蠹根吮皮等蟲若種藝黍其梢葉與桑等如此叢雜桑亦不茂如種菉豆黑豆芝麻瓜芋其桑鬱茂明年葉增二三分種黍亦可

農家有云桑發黍黍發桑此大槩也

科斫　採葉附

齊民要術劚桑十二月為上時正月次之二月為下白汁出則損葉大率桑多者宜苦斫桑少者宜省劚秋斫欲苦而避日中觸熱樹焦枯苦斫春條茂冬春省劚竟日得作　春採者必須長梯高杭數人一樹還條複枝務令淨盡要欲旦暮而避熱時梯不長高枝折人不多上下勞條不還枝仍曲採不淨觸腳多旦暮採令潤澤不避熱條葉乾秋採欲省裁去妨者秋多採則損條　士農必用樹桑惟在

稀則條自豐葉自腴今年斫不過時則長科斫依時斫也使其條葉豐腴而早發不致蠶蟲之穢也條豐美明年之葉自然早發而又腴潤也又科斫之利惟在不留中心之枝容立一人於其內轉身運斧條葉偃落於外比之攜負高杭遠樹上下科有心之樹者一人可敵數人之功條不可冗冗則費艾科之功葉薄而無味是故科斫為蠶事之先務時人不知預治於農隙之時而徒費功力於蠶忙之日人則倍勞蠶亦失所如得其法使樹頭易得其條葉蠶不待食葉以時生又其葉潤厚農語云鋤頭自有三寸澤斧頭自有一倍桑焉中一法名曰剝桑臞月中悉去其冗所存之條甚疎又於所存條根之上僅留四眼餘皆去之其所留者明年則為柯其眼中所發青條可長三數尺其葉倍長光澤如沃蠶逼老而手採之獨留一向外之條滋長及秋其長已至尋丈臞月復科之如前歲久則所留之柯繁重復從下斫去既周而復始洛陽河東亦同山東河朔則異於是必留旁萌條疑風土所宜然欲一試此剝桑之法而未果也

斫樹法　自移栽時長五七尺高便割去梢既不留中心其條自向外長樹長大中心可容立一人如長成樹者當中有身及枝殺者亦可斫去　科條法凡可科去者有四等一濕水條向下垂者一刺身條向裏生者一駢指條相併生者選去其一一冗脞條雖順生卻稠冗臞月為上正月次之臞月二月中取之自可剝惟在時之和融手之審密封繫之固擁包之

厚使不致疎淺而寒凝也春分前十日為上時前後五日為中時然取其條眼襯青為時尤好此不以地方遠近皆可準也然必待晴暖之日以藉其陽和也接不密則氣液難通擁包不固厚則風寒入而害生也果之一生者質小而味惡既一接之則質碩大而味美桑亦如是故接換之功不容不知也且木之生氣冬則藏於骨肉之際春則行於肌肉之間生氣既行津液遒之亦如人之生脉夜沈晝浮而氣血從之皮膚之內堅骨之外青而潤者木之肌肉也今乘發生之時即其氣液之動移精美之條笋以合其鄙惡之餘質使之功相附麗二氣交通則變變則化向之所謂鄙惡者而潛消於冥冥之中蓋精美之至其用乃神山谷道人接花之什有云雍也木訥子仲由元鄙人升堂與入室都在一揮斤可謂善形容造化之妙者也

接廢樹

廢樹老樹也謂枝榦豐大條短葉薄不能復滋長者接法接可傳者有四一插接二劈接三鬻接又名貼接又名神仙接四批接又名搭接其法度各具本條廢樹可插接

又可劈接 插接法附地鋸斷於砧盤上肌肉內附骨用竹篦子插下可深一寸半或插或釘竹篦子大小比接頭劈半樣一面薄背一面平也削成馬耳狀用時唼養溫和插時平面附骨鋸過處為砧盤堅木為骨皮內骨外青輭者為肌肉鋸用細齒者齒

麁傷肌肉 接頭可長五寸之上其眼襯青者 根頭一寸半用薄刃刀子刻下中半刻成判官頭樣餘半削其骨成馬耳狀又與刻下處相照蒲背上用刀子遏斷浮皮剝去顯露肌肉輕遏不可傷肌肉 又將馬耳尖頭薄骨割去半分青肌肉自長於骨尖半分也將接頭唼養溫暖假借人之生氣易活人於其時不可喫酒及濃厚滋味物 取出篦子就用青肌肉半分裹接頭馬耳尖插下極要嵌密每一砧盤上插二條或三條令接頭之骨與樹之骨相著肌肉與樹之肌肉相著木之津液行於肌肉之間如不活如不用半分肌肉裹馬耳尖則擦了肌肉故亦多有不活者 用新牛糞和土為泥封泥了濕土封堆大小斟酌其樹盤 接頭頂上可留一二眼土厚三四寸周圍棘刺遮護接頭生芽條出土長高一二尺約量留三二條其餘割去傍埋椽子一條為依柱芽條漸長用繩子或葛條總繫在柱上不如此被風雨擺折芽條漸長壯止可留二條後為雙身樹也當年可長八九尺一丈至大人高時截去梢其橫枝各長一尺然不可拘定或可長可短科截橫條每一身可留三四枝自長勿採剝至臘月內取其樹勢圓也明年為柯柯上起條採令稀勻至秋成樹劈接亦可其法如後 又法掘土見根將橫根周圍根楂細鋸子截成砧盤每一砧掘去中間正根將周圍根楂細

盤或劈接或插接二三枝頭斟酌砧盤大小細根不堪接者勿用封堆等如前法芽條出土若太稠密則間令得所至來年止留一條大者於本地其餘分出為栽子於別地栽之用依柱如前劈接法先附地平鋸去身枿於砧盤傍向下一寸半皮肉上用快刀子尖向上左右斜批豁兩道至平面其下尖斜面無平底其尖淺向上漸深至平面可深至半指許接頭可長五寸其粗細如一指許者於根頭一寸半內量留一半將其外一半左右削兩刀子成蕎麥楞樣令頭尖口內噙養温暖嵌於砧盤傍所批豁了處如一鴉子樣渠子也兩壁有要緊密須使老樹肌肉與接頭肌肉相對著於一砧盤上如此接至數箇斟酌砧盤大小用新牛糞土泥封泥了所繫桑皮煞後用濕土封堆接頭上條芽出土可厚五寸大小斟酌其樹盤周圍棘刺遮護接頭上條芽出土長高一二尺約量留三二條用依柱如前臨接法可就於橫枝上截了留一尺許煞尺寸不可拘定惟取樹勢圓也於接頭上眼外方半寸刀尖刻斷皮肉至骨款揭下帶眼皮肉一方片其眼底骨上一小心子如米粒此是一芽生氣之根揭時用指甲尖剔起令其小心子帶於皮肉之上口噙少時取出印濕痕於橫枝上復噙養之用刀尖依濕痕四圍刻斷皮肉揭去露骨將接頭上臨皮嵌貼上其眼向上勿令顛倒上下兩頭用新細薄桑皮繫了斟酌緊慢太緊則生氣不通太慢則不相附著俱難活也用牛糞和泥眼四邊泥了其所貼之臨多少可量其樹之大小搭接法就畦內將已種出荊桑隔年芽條去地三寸許向上削成馬耳狀將一般粗細魯桑接頭亦削成馬耳狀兩馬耳相搭細桑皮繫了牛糞泥封濕土擁培其芽條出土可留一二芽至秋長如一大人高明年可移入園中養之其法如前者預先於臘月節氣內割取其條其採取培養之法全如插條法內所說如接諸果木亦同取藏接頭側近有接頭者臨接時取遠處有取接頭處過遠者可於未曾盛油新柿簍中與蒲穰一處藏了外密封不透雖行千里不致凍傷果木宜二年條其藏及接法亦同

接大小樹大樹宜磅接插接小樹宜搭接臨接

附地接者封泥擁培如前半身截成砧盤接者但其縫

鎒上用紙封又用破席片包裹如仰盆子樣內盛潤土培養其接頭勿令透風（用無底瓦罐盆子代席片亦可）土乾則灑水所包土上條芽長出其所包土亦休取去至秋條長成接處長定所包土不用也（如接頭都活則斟量橫枝多少樹之氣力留之）

義桑

務本新書假有一村兩家相合低築園牆四面各一百步（若戶多地寬更甚省力）一家該築二百步牆內空地計一萬步每一步一桑計一萬株一家計分五千株若一家孤另一轉築牆二百步牆內空地止二千五百步依上一步一桑止得二千五百株（其功利不但如此）恐起爭端當於園心以籬界斷比之獨力築牆不止桑多一倍亦通相藉力容易句當

桑雜類

齊民要術椹熟時多收曝乾之凶年粟少可以當食（觀略曰楊沛為新鄭長興平末人多飢窮沛課民益畜乾椹收豆閱其有餘以補不足積聚千餘斛會太祖西迎天子所將千人皆無糧沛謁見乃進乾椹太祖甚善及太祖輔政起為郡令賜生口十人絹百疋既欲厲之且以報乾椹也令自河以北大家收百石少者尚數十斛故杜篤亂後饑饉鷹瘵惟仰以全軀命數州之內民死而生者乾椹之力也）

務本新書桑椹平時以棗椹拌餡煠餅食水藏和血氣（或加蜜少許石器同煎亦可）病諸瘡疾作膏藥貼神效

桑螵蛸桑根白皮皆入藥用　桑皮抄紙春初剝研繁枝剝芽皮為上餘月次之　桑木為弓弩胎則耐挽拽　桑葚素食中妙物又五木耳桑槐榆柳楮是也桑槐者為良野田中者恐有毒不可食

柘

齊民要術種柘法耕地令熟耬耩作壟柘子熟時多收以水淘汰令淨曝乾散訖勞之草生拔卻勿令荒沒三年間翦去堪為渾心扶老杖十年中四破為杖任為馬鞭胡牀十五年任為弓材亦堪作履裁截碎木中作鍉刀靶二十年好作犢車材欲作奩橋者生枝長三尺許以繩繫旁枝木橛釘著地中令曲如橋十年之後便是

渾成柘橋欲作快弓材者宜於山石之間北陰中種之其高原山田土厚水深之處多掘深阬中種桑柘者隨阬深淺或一丈丈五直上出阬乃扶疎四散此樹條直異於常材十年之後無所不任　柘葉飼蠶絲好作琴瑟等絃清鳴響徹勝於凡絲遠矣　博聞錄柘葉多葉生榦疎而直葉豐而厚春蠶食之其絲以冷水繅之謂之冷水絲柘蠶先出先起而先繭柘葉隔年不採者春再生必毒蠶如不採夏月皆要打落方無毒

農桑輯要卷四

元　司農司　撰

養蠶

論蠶性

齊民要術春秋考異郵曰蠶陽物大惡水故蠶食而不飲　士農必用蠶之性子在連則宜極寒成蛾則宜極暖停眠起宜温大眠後宜涼臨老宜漸暖入簇則宜極暖

收種

齊民要術收取繭種必取居簇中者近上則絲薄近地則子不生也務本新書養蠶之法繭種為先令時摘繭一概並堆箔上或因繅絲不及有蛾出者便就出種罨壓熏蒸因熱而生決無完好其母病則子病誠由此也今後繭種開要旨云繭必雌雄相半簇中在上者多雄下者多雌　陳志宏云雄繭尖細緊小雌者圓慢厚大　另摘出于透風涼房內淨箔上一一單排日數既足其蛾自

生免熏蚤鑽延之苦此誠胎教之最先若有拳翅禿眉焦腳焦尾熏黃赤肚無毛黑紋黑身黑頭先出未後生者揀出不用止留完全肥好者勻稀布於連上擇高明涼處置箔鋪連箔下地須洒掃潔淨蠶連厚紙為上薄紙不禁浸浴野語云連用小紙更妙候蛾生足移蛾下連屋內一角空豎處立柴草散蛾于上至十八日後西南淨地掘阬貯蛾上用柴草搭合以土封之庶免禽蟲傷食蓋有功于人理當如此農桑要旨云將蛾作三阬埋種田地內能使地中數年不生剌芥士農必用蠶事之本惟

在謹于謀始使不為後日之患也眠起不齊由于變生之不一由于收種之不得其法故曰惟在謹于謀始

擇繭出種者

取簇中腰東南明淨厚實繭蛾第一日出者名苗蛾不可用屋中置紫草上放不用蛾次日以後出者可用每一日所出為一等輩各于連上寫記後來下蛾時各為一等輩二日相次為一輩猶可次三日者則不可為將來成蠶眠起不能齊極為患害另作一輩養則可末後出者名末蛾亦不可用鋪連于槌箔上雄雌相配當日可提掇連三五次去其尿也至未時後款摘去雄蛾放在苗蛾一處將母蛾于連上勻布稀得所足更當就連上令覆養三五日不覆養則氣不足亦置在雄蛾苗蛾末蛾處十八日後埋之

浴連收貯蠶連附

歲時廣記集正歷凡浴蠶種了小繭子搭掛上元日浴畢掛一七日卻收于清涼處著一甕盛貴得清涼令生遲也又臘日取蠶種籠掛桑中任霜露雨雪飄凍至立春收謂之天浴蓋蠶蛾生子有實有妄者經寒凍後不復狂生生蠶則強健有成也務本新書農家自蛾在連直至臘月內三八日浴連三次比及此時蛾溺毒氣先熏汙八九月甚違胎養之方今後自蛾在連即于無煙通風涼房內桑皮索上單掛不得見日若遇天氣炎熱于午未間將連鋪在涼房淨地上申時卻掛起至十八日後遇天色晴明日未出時汲深井甜水浴連約一頓飯間浸去便溺毒氣依上單掛孕婦並未滿月產婦不得浴連勿用厚衣縣絮包裹勿近銅鐵鹽灰不得用麻繩繫

掛如或不忌後多乾死不生本草陳藏器云苧麻近蠶種則蠶不生當遠之三伏內再浴至秋高時兩連用線長綴通作一連索上搭掛庶免秋風磨擦七八月不宜收起早收蠶子不旺至十月天晴收卷桑皮索繫懸之冬至日臘八日依前浴立竿高掛以受臘天寒氣又採辰精月華至歲除夜用五方草同桃符木柤以水同煎放冷元日五更浴連辟諸惡解厭魅宜蠶五方草者馬齒莧是也五月五日于牆頭並屋上或人迹少到處採者佳

若春早遲生至天社日重九日採亦同　立春後無煙屋內置淨甕一隻細切乾茅草襯底另貯黑豆一二斗上立一絲籠慢卷蠶連三紙桑皮繫之遶籠竪立以紗蓋甕每十數日將連取出略見風日　又蛾連大忌煙熏農家少有避煙房舍見桑葉未生多以土豆埋壓蛾遭困苦後必消耗審此病源決合多方救護謂如一村十數家蠶連各自封記社長斂集于無煙處寄放庶免熏埋之苦　士農必用浴畢掛時須蠶子向外恐有風相磨損其子冬至日及臘八日浴時無令水極凍浸二日取出水極凍則不能出連年節後甕內豎連須使玲瓏每十數日須日高時一出每陰雨後即便曬曝恐傷濕潤

然見風亦不可多時

收乾桑葉

務本新書秋深桑葉未黃多廣收拾曝乾擣碎于無煙火處收頓春蠶大眠後用　士農必用桑欲落時將葉未欲落將傷來年桑眼已落者短津味泥封收囤　至臘月內搗磨成麪臘月內製者能消蠶熱病甕罨內可多收飼蠶餘剩作牛料牛甚美食

製豆粉米粉

務本新書臘八日新水浸蓖豆每箔約半升薄攤曬乾又淨淘白米每箔約半升控乾以上二物背陰收頓野語云臘月造油蠶房內點燈諸蟲不入

收牛糞

務本新書冬月多收牛糞堆聚春月旋拾恐臨時闕少　春暖踏成墼子曬乾苫起燒時香氣宜蠶　士農必用臘月曝乾至春碾搥碎一半收起一半用水拌勻杵築為墼

收蓐草

務本新書臘月刈茅草作蠶蓡則宜蠶

收蒿梢

士農必用收黃蒿豆稭桑梢其餘梢乾勁不
者為薦也野語云苫用頭留梢者為苫兩頭齊截
茅草上簇輕快又不蒸熱

修治苫薦

士農必用穀草黃野草皆可但必令緊密一頭截齊一
頭高低不平鋪時先將高處鋪下低處鋪上

治蠶具蠶糧附

齊民要術崔寔曰三月清明令蠶妾具槌掾箔籠案齊民要
術作令蠶妾治蠶室塗隙穴具槌持箔籠

士農必用蠶具及繅絲器皿務要寬廣槌箔掾切刀鐮斧軠釜等熟絲則釜宜小盆欲大其竈臨時治之春

磨米麪蠶忙時不及也

蠶室

齊民要術修屋欲四面開窗紙糊厚為籬崔寔曰三月清明治蠶室塗隙穴

務本新書蠶蟲屋北屋為上南屋西屋次之大忌東屋為西照日色又風非長養之氣

至穀雨日先須泥補熏乾暨槌了畢勿透風氣若逼蠶生旋泥者牆壁濕潤多生白醭貼沙之病蠶屋正門須重掛蓡簾則宜蠶日故也

屋內東間另用席箔擗夾一間于內生蛾留小門出入上掛蒲簾蓋屋小則容易收火氣停眠前後拆去蛾或于小屋內生之熟火易為烘暖停眠後移入寬快屋內蠶屋須要寬快潔淨通風氣映日陽屋前不宜有大樹密陰南北屋相去宜遠宜安南北窗大忌西窗南北窗上各糊捲窗一眠之後但遇白日晴明若是南風卻捲北窗若有北風卻捲南窗蓋倒淌風氣宜蠶故也假有一家蠶屋三間止養蠶十數箔雖無北窗亦不須糊開蓋為蠶少屋寬必無太熱若至二十箔以上決當糊開北窗近下安置但是窗上須掛蓡簾草薦南簷外先架立搭棚檁柱大眠時搭蓋以隔臨簷燈熱西山牆外另搭趄棚今時多用藝桑稭壁以避滿牆西照蠶屋西南角從柱向南高壘牆壁四五步或夾厚籬障以泥泥飾防大眠之後剪開窗紙恐有西南風起此風大傷蠶陝西河南尤甚趁地以北頗緩要旨云蠶屋地基須高一尺擇地不必以陰陽形勢為法陳志宏云屋基新土填乾于上用泥重覆

士農

必用修屋宜高廣（低則鬱多熱）勿接棒廈（南棒陽陽氣北棒助陰氣蠶生）前一月泥飾（厚則耐寒熱）除正門外每周圍可徧安窗無西窗不妨宜高大（每間開壁更好如壁內有通山柱者一壁上分安兩座力不及者匀立直柴枝）亦可標撐之間每一間內各開三照窗（長濶皆五六寸許）兩山壁窗近上亦各如撐上開照窗（大窗先用故紙全糊外各用草薦密封蓋了照窗亦糊捲窓密封）窗臺高不過二尺五寸每一間附地透開三風眼（如貓竇）卻用磚垜蓋塞了泥封固密

火倉

齊民要術屋內四角著火（火若在一處則冷熱不均）務本新書生蠶有小屋者四壁挫壘空龕（或八或六）頗類麥星樣一高一下頓藏熟火庶得火氣勻停如大屋內生蠶一邊難就壁龕當于箔查外挫壘土臺或釘木橛上安火盆盆外另夾帷箔收拾火氣蠶小時將牛糞墼子燒令無煙移入龕內頓放如無壁龕等止于槌箔四向約量頓火（近兩眠則止）若寒熱不均後必眠起不齊又令時蠶屋內素無禦寒熟火止是旋燒柴新煙氣熏蒸太甚蠶蘊熱毒多成黑薦

安槌

齊民要術凡至再眠常須三箔中掘一坑闊狹深淺量屋大小（謂如一二間四椽屋四方一面可闊四尺隨屋大小加減）坑周圍塼垜接

壘高二尺粘泥泥了通計深四尺細碎乾牛糞炕底上鋪攤一層厚三四指（臘月所收槌碎者）帶根節麤乾柴于糞上鋪一層（五寸以上徑者凡桑榆槐等堅硬者皆可）柴上又鋪糞一層于柴空隙處築得極實（慎不可虛虛則火欲起傷屋又熟火不能久）糞柴相間樁炕滿上復用糞厚蓋了約蠶生前七八日糞上煨熟火黑黃煙五七日于蠶蛾生前一日少開門出盡烟即閉了恐暖氣出其柴糞陷下已成熟火（蠶小喜暖怕烟不可用生火又生火或驟或歇不能均勻此火既熟絕無烟氣一兩月不減不動便如無火用柴枝剔撥便暖氣熏騰也上必壘高二尺者欲使火氣上騰至空中散布均勻又防黃夜人行誤陷入也）其屋乾透其壁皆暖黑婆等諸蟲盡熏了牛糞熏屋大宜蠶也（蠶喜牛糞牛喜蠶沙）糊窗窗上故紙卻用淨白紙替換糊了（外莫捲草薦旋扯故紙糊新紙不使熱氣出去了）

每一窗嵌四大捲窗（宜密）

安槌

齊民要術凡至再眠常須三箔中掘一坑闊狹深淺量屋大小謂如一二間四椽屋四方一面可闊四尺隨屋大小加減坑周圍塼垜接

下箔障土氣
上箔防塵埃　士農必用上下二箔上箔鋪切碎稈草中一箔用切碎搗軟稈草為蓐鋪案平勻仍須四邊留蓐上揉紙極軟如棉要旨云底箔須鋪二領蠶蛾生後每日日高捲出一領曬至日斜復布于生蠶箔底明日又將底箔撤出曬曝如前翻覆襯藉使受自然陽和之氣停眠起食然後撤去第三次必須至午時後出連者恐第一次先變了如法還甕內收藏至第三日于午時後出連舒捲提掇展連手提之凡半日十數徧　須要變十分灰色者變至三分收了次者先生蛾也蛾生在巳午時之前過午時便不生　桑蠶直說欲疾生者頻舒捲捲之須虛慢欲遲生者少舒捲捲之須緊實

變色

務本新書清明將甕中所頓蠶連遷于避風溫室酌中處懸掛太高傷風太下傷土穀雨日將連取出通見風日那表為裏左捲者卻右捲右捲者卻左捲每日交換捲那捲罷依前收頓比及蠶生均得溫和風日生發勻齊要旨云清明後種初變紅和肥滿再變尖圓微低如春柳色再變蛾周盤其中如遠山色此必收之種也若頂平焦乾及蒼黃朱色便不可養此不收之種也　士農必用蠶子變色惟在遲速由已不致損傷自變視桑葉之生以定變子之日須治之三日以色齊為準農語云蠶欲三齊子齊蛾齊蠶是也　其法桑葉已生自辰間于風日中將甕中連取出舒卷提掇舒時連背向日曬至溫不可熱凡一舒一捲時將元捲向外者卻捲向裏元向裏者卻捲向外橫者豎捲豎者橫捲以至兩頭捲來中間相合舒捲無

度數但要第一日十分中變灰色者變至三分收了次二日變至七分收了此二日收了後必須用紙密糊封了如法還甕內收藏至第三日于午時後出連舒捲提掇展連手提之凡半日十數徧　須要變十分第三次必須至午時後出連者恐第一次先變者先生蛾也蛾生在巳午時之前過午時便不生　桑蠶直說欲疾生者頻舒捲捲之須虛慢欲遲生者少舒捲捲之須緊實

生蛾

士農必用生蛾惟在涼暖知時開揩得法使之莫有先後也生蛾不齊則其蠶眠起至老俱不能齊也　其法變灰色已全以兩連相合鋪于一淨箔上緊捲了兩頭繩束卓立于無烟淨涼房內第三日晚取出展箔蛾不出為上若有先出者雖翎掃去不用名行馬蛾留則蠶不齊　每三連虛捲為一卷放在新暖蠶房內搥匣下隔箔上候東方白將連于院內一箔上單鋪少間黑蛾齊生並無一先一後者　和蛾秤連記寫分兩

如有露于涼房中或棚下待半頓飯時移連入蠶房就地一箔上單

下蛾

齊民要術蠶初生用荻掃則傷蠶　博聞錄用地桑葉細切如絲髮摻淨紙上卻以蠶種覆于上其子聞香自下切不可以鵝翎掃撥　務本新書農家下蛾多用桃杖翻連敲打蛾下之後卻掃聚以紙包裹秤見分兩布在箔上已後節節病生多因此弊今後比及蛾生當勻鋪蓐草蓐宜撓軟塘火內燒棗一二枚先將蠶連秤見分兩次將細葉摻在蓐上續將蠶連翻搭葉上蛾要勻稀連必頻移生盡之後再秤空連便知蠶蛾分兩依此生蠶百無一損今時如下蛾三兩決合勻布一箔若分兩多少驗此差分不無損傷今後下蛾三兩決合勻布一箔若分兩多少驗此差分又慎莫貪多謂如已力止合放蛾三兩因為貪多便放四兩以致桑葉房屋掾箔人力柴薪俱各不給因而兩失　士農必用下蛾惟在詳款稀勻使不致驚傷而稠疊是時蠶母沐浴淨衣入蠶屋蠶屋內焚香又將院內雞犬孳畜逐向遠處恐驚新蛾也　蛾生既齊取新葉用快利刀切極細須下蛾時旋切則葉查上有津若鈍刀預切下則查乾無津用篩子篩于中箔蓐紙上務要勻薄須用篩子乃能勻不勻則

食偏篩用竹編葦子亦可秫黍莖亦可如小椀大篩底方眼可穿過一小指也將連合于葉上蛾自緣葉上或多時不下連及緣上連背翻過又不下者並連葉了此殘病蛾也一箔可分三十箔每蛾一錢可老蠶一箔也係長一丈濶七尺之箔如箔小可減蛾下蛾多則蠶稠為後患也養蠶過三十箔者可更加下蛾箔養蠶少者用筐可也蓐如前法

涼暖總論

齊民要術調火令冷熱得所熱則焦燥冷則長遲　務本新書春蠶時分一晝夜之間比類言之大概亦分四時朝暮天氣頗類春秋正晝如夏深夜如冬既是寒暄不一雖有熟火各合斟量多寡不宜一體自蛾初生相次兩眠蠶屋內正要溫暖蠶母須著單衣以身體較若自身覺寒其蠶必寒便添熟火若自身覺熱其蠶亦熱約量去火一眠之後但天氣晴明巳午未之間暫捲起門上簾以通風日免致大眠起後飼罷三頓投食剪開窗紙時陡見風日乍則必驚後多生病古人云貧家悟得養子法蓋是多在露地慣見風日之故蠶亦如此至大眠後

蠶長十分葉增十倍蓐廣沙多自然發熱加之天氣炎熱蠶屋內全要風涼三頓投食罷宜捲起簾薦剪開窗紙門口置甕旋添新水以生涼氣倘遇猛風暴雨或夜氣太涼卻將簾薦暫時放下　士農必用加減涼暖蠶蛾時宜極暖是時天氣尚寒大眼後宜涼是時天氣已暄又風雨陰晴之不測朝暮晝夜之不同一或失應蠶病即生惟蠶屋得法則可以應之屋之制周置捲窗中伏熱火謂如蠶欲暖而天氣寒閉窗撥火則外寒不入和氣內生若遇大寒屋撥熱火不能勝其寒則外燒糞墜絕烟置屋中四隅陽和氣自然熏蒸寒退則去餘火蠶欲涼而天氣暄閉火而捲窗則火氣內息而涼氣外入若過大熱盡捲窗不能解其熱則去其窗紙上捲照窗下開風眼窗外搥下灑潑新水涼氣自然透達熱退則糊補其窗閉塞風眼使其蠶自初及終不知有寒熱之苦病少繭成一室之功也然寒不可驟加暖熱當漸漸開窗熱而驟風涼則癒殭此又不可不知也又正熱猛著寒便禁口不食即用鐵子盛無烟熟牛糞火用杖托火鍛于搥箔下往來辟去寒氣蠶自食葉也

飼養總論

務本新書蠶必晝夜飼若頓數多者蠶必疾老少者遲老　二十五日老一箔可得繰二十五兩二十八日老得繰二十兩若月餘或四十日老一箔止得繰十餘兩飼蠶者慎勿貪眠以懶為累每飼蠶後再宜遠箔巡視若有薄處必再摻令勻若值陰雨天寒比及飼蠶先用去葉稈草一把點火遠箔四向照過逼去寒濕之氣然後飼蠶蠶不生病一眠候十分眠繞可住食至十分起方可投食若八九分起便投食直到蠶老決都不齊又多損失停眠至大眠蠶欲向眠若見黃光便合撞解住食直候起時慢慢飼葉宜輕摻若蠶白光多是困餓宜細細飼之猛則多傷若蠶青光正是蠶得食力勿令少葉急須勤飼今時農家停眠至大眠眠蠶大半蠶母猶自摻葉直候都眠或有起者纔方住食不知先眠之蠶被葉罨蓋多時以漸不能退皮至大眠起後多是往來遊走直到入簇決都不齊葉忌濕忌熱蠶食濕葉多生瀉病食熱葉則腹結頭大尾尖當蓋小屋或趕棚頓放雨露濕葉控去濕潤然後飼蠶　士農必用加減厚薄隨蠶所變之色而為之加減厚薄後擘黑及三眼條內隨色加減食法具此條註內使無過不及也蛾生色黑三日後漸變白則向食少加厚變青則正食宜益加厚雖飽亦不傷復變白則慢食宜少減變黃則短食謂之向眼宜愈減純黃則住食謂之正眠眼起自黃而白自白而青復白自白而黃又一眠也凡眼起變色倒如此時當減食飼之過則傷傷則禁口不食生病而眠遲而又繭薄也時當正食飼之不及則餧餧則氣弱而生病亦眠遲而又繭薄也

用葉蠶不可食之葉有三一承帶雨露既濕又寒食則變褐色生水瀉臨老則浸破絲囊不可抽繅製之法艾葉實積苫席覆之少時內發蒸熱審其得所啟苫覆而攤之濕氣隨化葉亦不寒即可飼之也二為風日所萬乾者生脫結三浥臭者即生諸疾斯二者無可製之法棄之可也

韓氏直說抽飼斷眠法蠶向眠時量黃白分數抽減所飼之葉漸次細切薄摻頻飼如十分中有三分黃光者即十分中減葉三分比尋常稍宜細切薄摻頓數亦宜稍頻如十分中有五分黃光即減五分比先次又細切薄摻其頓數更宜加頻如十分中有八分黃光即減去八分比先次切令極細摻令極薄其頓亦令極頻候十分黃光不問陰晴早夜急須擡過豫備箔簟可無失悞擡過時住食起齊時投食此為抽飼斷眠之法謂抽減眠蠶之葉不致覆壓專飼未眠之蠶使之速眠不惟眠起得齊且無葉卷燠熱之病前人謂學取抽飼斷眠法年年歲計得絲蠶不可不知也

分擡總論

務本新書擡蠶須要衆手疾擡若箕內堆聚多時蠶身皮蠶沙宜頓除不除則久而發熱熱氣熏蒸後多白殭有汗後必病損漸漸隨擡減耗縱有老者簇內多作薄繭每擡之後箔上蠶宜稀布稠則强者得食弱者不得食必逃箔遊走又風氣不通忽遇倉卒開門暗值賊風後多紅殭布蠶須要手輕不得從高摻下如或高摻其蠶身遞相擊撞因而蠶多不旺已後簇內懶老翁赤蠁是也要旨云蠶有白殭是小時陰氣蒸損天晴急用簸箕三四具轉蠶中庭使日氣煦照擡一箔則復布一箔得日氣則盡解矣野語云蠶燠乾鬆者其蠶無病蠶燠成片濕潤白積者蠶為有病速宜擡解如正可擡卻遇陰雨風冷則不敢擡用茅草細切如豆每一箔可用一斗或二斗勻撒蠶上上再摻葉移時蠶困食葉沿上其茅草能隔燠熱天晴再擡如無茅草稈草次之

士農必用分擡之便惟在頻款稀勻使不致蒸濕損傷也蠶滋多必須分之沙燠厚必須擡之失分則不勝稠疊失擡則不勝蒸濕故宜頻蠶者柔輭之物不禁觸弄小而分之猶能愛護大而擡之莫能顧惜也未免久堆亂積遠擲高拋生病損傷實由于此故宜安款而稀勻或有不齊頻飼以督其後者使之相及而各取其齊也蠶眠不齊病原于初今于純黃之中雜見其退白而向黃者是與純黃不相懸遠頻飼以督之則猶得相及飼頻則可速其眠故爾如已見純黃又多青白此與純黃既遠雖飼之頻則亦莫及蓋蠶之變色為變之小其眠則純然矣當從此治之如大也為蛹為蛾則變之尤大而至于化也凡至純黃則結嘴不食而眠如人之大病周身之氣血一為變換一

晝夜靜安不擾則眠為得所今以青白者尚多飼而亂之動而蹂之則眠者失其所矣比其青白者變黃而向眠則此已過眠而動起動起之初欲得少食亦如人之病起欲得少食以接氣血也以後者方眠勒其食而不投以困以餓又必待後者動起而飼之多病少絲端為可惜故蠶經云眠起不齊絲減半良謂此也

初飼蛾

務本新書初飼蛾法宜旋切細葉微篩切刀宜快快則蠶細勻停不住頻飼一時辰約飼四頓一晝夜通飼四十九頓或三十六頓懶者頗疑煩冗予曰新蛾止食桑葉脂脉若頓數不多譬如嬰兒小時失乳後必羸弱病生蛾初生須隔夜採東南枝肥葉甕中另頓旋取細切　士農必用

上下隔塵潤中二箔用蓦如前薄帶沙熯揭蠶分如大棊子大布滿六箔起齊頭食

停眠擡飼

士農必用擡停眠分如小錢微大布滿六箔起齊頭食宜薄一復時可四頓次日可漸加葉辨色加減或全開捲窗惟避當風初向黃時宜暖眠定宜微暖起齊宜温　擡停

眠飽食如前法蠶可撥不須分揭可布滿十二箔然不可高拋遠擲恐損蠶身變色加減食

大眠擡飼

務本新書大眠起燠宜頻除蠶宜頻飼或西南風起將門窗簾薦放下此際不宜擡解箔上布蠶須相去一指布蠶一箇取臘月所藏菉豆水浸微生芽曬乾磨作細麪臘月所藏白米蒸熟作粉亦可第四頓投食拌葉勻飼解蠶熱毒絲多易繅堅韌有色如菉濃新葉微濕摻末拌勻接關飼蠶此時搭蓋士農必用擡大眠分如折二錢大布滿二食豆麪係本食之物蠶屋南簷外先所架立搭棚檩柱十五箔起齊投食一復時可三頓第一頓宜薄但可覆白二頓比前又薄不覆白第三頓如第一頓覆白此三頓食如不短則其蠶至老食慢次日可漸加葉辦色加減頓數可全開捲窗照窗過辰則更剔開窗紙但不至熱則不拘此例初向黃時宜微暖眠定宜温起齊宜涼落簇大眠起投食後第六七頓可落簇全去沙燠簇草也即是擡飽食可分至三十箔辦色加減食正食時每飼後可挾葉筐遶槌巡之但見箔上有斑黎處即摻葉補合蠶至大眠後正食時闕一分葉即減一分絲也但見有斑黎處是蠶先食透葉也即當補合不如此則後來多有薄薾也拌米粉臘月內成造者至第七八頓食後于巳午時間將切下葉攤在葉上新水灑拌極勻待少時細羅白粉子拌令極勻每葉一筐用新水一升粉子四兩如無止用新水一筐可飼一箔所有之蠶可飼一頓實為薾堅厚為絲堅韌也切葉灑拌新水極勻羅桑麪拌勻于大眠後間飼三五頓假令每頓飼葉二筐今止用一筐減葉一半如蠶盛葉闕大眠後間飼之五頓亦無妨蠶食不闕不可用擡沙于大眠後飼食第十一二頓間可擡擡如前法全去沙燠不如此則不禁蒸鬱臨老生病難以抽繅蠶欲老飼之宜細薄宜頻養老如養小亦如人老頓食則傷若不如此則食葉不淨其葉蒸濕帶葉入簇所結薾亦濕潤如經鹽水此名簇如人老不禁寒涼然亦可相度當汗薾難抽繅宜微暖如天氣涼暖消息斟酌大意比大眠後未老時宜微暖也依按其法蠶自蛾至老不過二十四五日過此日數愈多桑愈費而絲愈少也

韓氏直說蠶自大眠後十五六頓即老得絲多少全在此數日葉足則絲多不足則絲少見有老者依抽絲斷眠法飼之候十蠶九老方可就箔上撥蠶入簇如是則無簇汗蒸熱之患薾必早作硬而多絲養蠶無巧食足便老

養四眠蠶

蠶桑直說此蠶別是一種與養春蠶同但第三眠止擡開十五箔擡飽食二十箔大眠擡三十箔

稙蠶之利

韓氏直說稙蠶疾老少病省葉多絲不惟收卻今年蠶又成就來年桑稙蠶生于穀雨不過二十三四日老方是時桑葉發生津液上行其桑斫去比及夏至夏至後一陰生津液不上行可長月餘其條葉長盛過于往歲至來年春其葉生又早矣積年既久其葉愈盛蠶自早生

晚蠶之害

韓氏直說晚蠶遲老多病費葉少絲不惟晚卻今年蠶又損卻來年桑世人惟知婪多為利不知趨早之為大利壓覆蠶連以待桑葉之盛其蠶既晚明年之桑其生也尤晚矣

十體

務本新書寒熱飢飽稀密眠起緊慢（謂飼時緊慢也）

三光

蠶經白光向食青光厚飼皮皺為飢黃光以漸住食

八宜

韓氏直說方眠時宜暗眠起以後宜明蠶小并向眠宜暖宜暗蠶大并起時宜明宜涼向食宜有風（避迎風窗開下風窗）宜加葉緊飼新起時怕風宜薄葉慢飼蠶之所宜不可不知反此者必不成矣

三稀

蠶經下蛾上箔入簇

五廣

蠶經一人二桑三屋四箔五簇（謂苫席蒿梢等）

務本新書忌食濕葉　忌食熱葉　蠶初生時忌屋內掃塵　忌煎煿魚肉　不得將烟火紙撚于蠶屋內吹滅　忌側近舂擣　忌鼓擊門窗槌箔及有聲之物　忌蠶屋內哭泣叫嗅　忌穢語淫辭　夜間無令燈火

光忽射蠶屋窗孔未滿月產婦不宜作蠶母蠶母不得頻換顏色衣服洗手長要潔淨忌帶酒人切忌桑飼蠶及撞解布蠶生至老大忌烟熏不得放刀于竈上箔上竈前忌熱湯潑灰忌產婦孝子入家忌燒皮毛亂髮忌酒醋五辛羶腥麝香等物士農必用忌當日迎風窗忌西照日忌正熱著猛風驟寒忌正寒陡令過熱忌不淨潔人入蠶室蠶屋忌近臭穢

簇蠶

齊民要術蠶老時值雨者則壞繭宜于屋內簇之薄布薪于箔上散蠶訖又薄以新覆之一槌得安十箔務令薄厚調勻蠶既分布不得動搖本新書簇蠶地宜高平內宜通風勻布柴草布蠶宜稀密則熱熱則繭難成絲亦難繅東北位并食六畜處樹下阬上糞惡流水之地不得簇野語如天氣暄熱不宜氣曬暴故也士農必用治簇之方惟在乾暖使內無寒濕簇中繭病有六一簇汗二落簇三遊走四變赤蛹五變殭六黑色簇汗之病蠶老食葉不淨其葉蒸濕帶葉入簇故繭亦濕潤此為簇汗其餘五病皆地濕天寒所致蠶欲老可簇地盤燒令極乾除掃灰浮于上置簇日午簇蠶老不禁日打成簇腳一簇可六箔蠶十分中有九分老者宜少摻令落地務令稀勻上復覆蒿梢或豆蕪馬桑名上就箔上用箸般去宜款手摻于簇上自東南起頭不復梢倒根在上如此則簇圓又穩自後蠶可近上摻至六箔覆蒿令簇圓上用箔圍苫繳簇頂如亭子樣防雨至晚又用苫將簇從下繳至上苫相接日出高時捲去至晚復繳三日外繭成不用馬頭簇亦依上苫繳紫薪要廣簇又玲瓏中間宜架杆蠶多宜馬頭簇簇腳宜南北曬簇上蠶後第三日辰巳時開苫箔日曬至未時復苫蓋如前如當日過熱上摻單箔遮日色翻簇上蠶時被雨露濕雨纔止纔晴即選一簇地盤如濕了則取乾糟土厚覆治簇之法如前不以成繭不成繭翻騰遷移別簇封苫如前小雨則不須但可曬曝又有一法臨簇有雨只于蠶屋中木趕下地面上安簇開了門窗使透風氣早夜或陰雨變寒則閉門窗添牛糞火比翻簇之法又為妙也又一法趕箔上虛撒蒿趕周圍簇稍與蒿箔苫圍之蠶自作繭猶勝于雨中簇也趕音支

擇繭

務本新書繭宜併手忙擇涼處薄攤蛾自遲出免使抽繰相逼

繰絲

士農必用繰絲之訣惟在細圓勻緊使無褊慢節核接頭為節疣麤惡不勻也生繭繰為上如人手不及殺過繭疤為核麤泡三蒸蒸最好人多不慢慢繰殺繭法有三一日曬二鹽會日曬損繭鹽泡者穩熱釜可繰麤絲單繳者雙繳者漾淨光瑩也亦可但不如冷盆所繰釜要大置于竈上釜上大盆甑接口添水至甑中八分滿甑中用一板攔斷可容二人對繰也繭少者止可用一小甑水須熱宜旋旋下繭多下則繰不及煮損冷盆可繰全繳細絲中等繭可繰雙繳比熱釜者有精神而又堅殼雖日曬乾名為串盆用時添水八九分滿水宜温暖常勻無令乍寒乍熱釜要小須先泥其外口徑二尺五寸之上者豫先翻過用長粘泥泥底並四圍至唇厚四指將至唇漸薄口徑一尺以下者小則下繭少欲頻下多下則煮過繰絲又不勻也突竈半破塼坯圓壘大小當中壘一小臺徑比盆底小坐串盆于小臺上其盆要比圓壘高一唇靠元壘安打絲頭小釜竈比圓壘低一半撹火透圓壘竈子後火烟過處名撹火與撹火相對圓壘匝近上開烟突口做一臥突長七八尺已上先于安突一面壘一臺比突口微低又相去七八尺外安一臺高五尺或就用牆或用木為架子用長一丈椽二條斜磴在二臺上二椽相去閣一塼坯許用塼坯泥成一臥突二椽上平鋪塼坯一層兩邊側立上復平蓋泥了便成一臥突也須與竈口相背謂如竈口向南突口向北是也繰盆居中火衝盆底與盆下臺烟焰遠盆過烟出臥突中故得盆水常温又勻也又得烟火與繰盆相遠其繰絲人不為烟火所逼故得安詳也

軽車床高與盆齊軸長二尺中徑四寸兩頭三寸用榆槐木四角或六角臂通長一尺五寸六角不如四角軽角少則絲易解臂者輻條也或雙輻或單輻雙輻者穩須脚踏又繰車竹筒子宜細細似織絹穗筒子鐵條子串筒兩椿子亦須鐵也兩豎椿子上橫串鐵條鐵條穿筒子既軽又利也不如此則不能成絶妙好絲古人有言工欲善其事必先利其器餘如常法

打絲頭用一小人

釜内添水九分滿竈下燃麤乾柴細旋添火不勻停候火大熱下繭于熱水内下繭宜少不宜多多用筋軽別撥令繭滾轉盪勻挑惹起囊頭麤絲頭名囊頭手捻住于水面上軽提撥

數度復提起其囊頭下即是清絲摘去囊頭如重手攪
于手拐子纏數遭可長五七尺將繭上好絲十分中去
了二三分實為可惜如輕手剔撥起囊頭長不過一尺
也一手撮捻清絲一手用漏杓綽繭欵送入温水盆內
杓底上多鏤眼子將清絲挂在盆外邊絲老翁上盆邊釘插
為漏杓漏瓢更好將清絲挂在盆外邊絲老翁上盆邊釘插
一掇子名絲老翁 繅絲用一人 將絲老翁上清絲約十五絲之
上黃絲麤減繭數總為一處穿過錢眼錢下繭攢聚名絲窩又名絮盤繳過當
頭蛾眉杖子上兩繳杖子下兩繳挂于軠上又取絲老
翁上清絲如前挂于軠上兩箇絲窩其頭齊行右腳踏軠右轉長
切照麤撥掠兩絲窩于內有繭絲先盡蛹子沈了者繭
絲斷了繭浮出絲窩者其絲窩減小即取清絲約量添
加務要兩絲窩大小長均眼轉麤手頻撥頻添添不過
三四絲失添則細了多添則
麤了如或手添不迭腳慢踏軠其絲較爭麤如或手添
得多了腳緊踏軠其絲較爭細手腳相應亦可取勻也
添絲搭在絲窩上便有接頭將清絲用指面喂在絲窩
內自然帶上去便無接頭也此名全繳絲圖繅無疙疸
上等也中作紗羅上等尺緻如蛾眉杖上只兩繳名雙
繳絲不甚圓繅有小疙疸中等也不中紗羅中中等緻
足如蛾眉杖上只一繳名單繳絲又名歇口絲褊慢有
大疙疸不中尺緻只中絹帛亦不堅壯此單絲歇口絲
多只是熟
釜中繅也

蒸餾繭法

韓氏直說如蠶成繭硬紋理麤者必繅快此等繭可以
蒸餾繅冷盆絲其繭薄紋理細者必繅不快
不宜蒸餾此止宜繅熟盆絲其蒸餾之法用籠三扇用軟草札一圈
加于釜口以籠兩扇坐于上其籠不論大小籠內勻鋪
繭厚三四指許頻于繭上以手背試之如手不禁熱可
取去底扇卻續添一扇在上亦不要蒸得過了過了則
軟了絲頭亦不要蒸得不及不及則蛾必鑽了如手背
不禁熱恰得合宜于蠶房槌箔更攤一箔候冷定上從頭合籠內繭在上
用手微撥動如箔上繭滿打起更攤一箔候冷定上用
細柳梢微覆了其繭只于當日都要蒸盡如蒸不盡來
日必定蛾出釜湯內用鹽一兩油半兩所蒸繭不致乾
了絲頭如餾繭多油鹽旋旋入

夏秋蠶法

齊民要術淮南子曰原蠶一歲再登非不利也然王者
法禁之為其殘桑也 務本新書凡養夏蠶止須些小
以度秋種慮恐損壞萌條有悞明年春蠶桑藥今時養

熱蠶以紙糊窗因避飛蠅遮盡往來風氣天晴晝熱病生陰則濕生白醭陰晴俱不便當以紗糊窗陳稈草作簾紙條先貼紗邊餘紙就糊窗上中間以線繫紗在窗擡上蠶罷以水潤紙揭下明年再用或用荻簾麻線繫織當窗繫定遮蔽飛蠅透脫風氣另闢一房不令雜人出入決安南以北窗以剪剪葉旦暮撞分蒸夜頻飼秋蠶初生時去三伏猶近暑氣仍存蠶屋多生濕潤正要四通八達風氣往來蓋初生卻要涼快以陳稈草作簾勿用麥稭一日一撞失撞多生白醭一眠宜温再眠如春門窗俱挂簾簟屋內須用無烟熟火大眠全要暄暖大忌北風寒氣勿飼雨露冷葉春秋蠶法首尾顛倒深宜體測　簇蠶時相次秋高恐值夜寒風冷不能作繭可于簇西北埋柱繫掾箔遮禦北風寒氣三兩夜之間便可作繭　士農必用夏蠶此別是一等俗謂三生蠶春養出夏種夏養出秋種秋養出來春種不可間闕闕則絶其種　自蛾至老俱宜涼忌蠅蟲先于蠶生前用麥糠擁于蠶房壁脚燒之去濕氣及諸蟲子　擘黑後多則損葉然只可科採桑中冗條取葉也　秋蠶一名原蠶將葉不無傷桑養之以補歲計然不宜稙宜釋也　初宜涼漸漸宜暖與養春蠶正相反其間體候須欲得所初可摘葉蠶大則將葉初用紗糊窗漸漸天寒上復用紙糊留捲窗簇與繅絲法如前要旨熱蠶趕底亦宜用麥糠燒熱之又大路上踏踐起乾塵土收三四石生蠶日于趕底攤平可避暑濕簇秋蠶多于簇心用熟火或致焚燒不若止于映北風處為簇底用麥蘇均鋪簇則用乾桑紫為梢新乾桑蘇為草得自然温暖之氣不須用火矣經雨則倒簇

總校官庶吉士臣張能照
校對官檢討臣盧　應
謄録監生臣閔思紀

欽定四庫全書卷五　子部

農桑輯要卷五　元　司農司　撰

瓜菜

種瓜　黃瓜附

要術收瓜子法常歲先取本母子瓜截去兩頭止取中央子（本母子者瓜生數葉便結子子復早熟用中犖瓜子者蔓長二三尺然後結子用後犖者蔓長足然後結子子亦晚熟種早子熟速而瓜小種晚子熟遲而瓜大去兩頭者近蔕子瓜曲而細近頭子瓜短而喎　又收瓜子法食瓜時擇美者收取即以細糠拌之日曝向燥按而簸之淨而且速也）良田小豆底佳黍底次之刈訖即耕頻翻轉之二月上旬種者為上時三月上旬為中時四月上旬為下時五月六月上旬可種藏瓜凡種瓜法先以水淨淘瓜子以鹽和之（鹽和則不能死）先臥鋤耬卻燥土（不耬者阬雖深大常雜燥土故瓜不生）然後掊（蒲溝切）阬大如斗口納瓜子四枚大豆三箇于堆旁向陽中瓜生數葉掐去豆（瓜性弱苗不能獨生故須大豆為之起苗後豆反扇瓜不得滋茂但豆斷汁出更成良潤勿拔之拔之則土虛燥也）則無實（五穀蔬菜果蓏之屬皆如此也蓏郎果反）多鋤則饒子不鋤

詳校官主事呂陳木

宜筮柴木令引蔓緣之　案黃瓜一條原本誤入治瓜籠法中據目錄小註考之當在此條之末今校正

治瓜籠法

齊民要術旦起露未解以杖舉瓜蔓散灰于根下後一兩日復以土堆其根則永無蟲矣　又摘瓜法在步道上引手而取勿聽浪人踏瓜蔓及翻覆之若無蔓而種瓜者地雖美好正得長苗直引無多槃岐故瓜少子若無蔓處暨乾柴亦得凡瓜所以早爛者皆由腳躡及摘時不慎翻動其蔓故也若以理慎護及至霜下葉乾子乃盡矣

區種瓜法

齊民要術六月雨後種菜豆八月中犁耧殺之十月又一轉即十月終種瓜率兩步為一區坑大如盆口深五寸以土壅其畔如菜畦形坑底必令平正以足踏之令其保澤以瓜子大豆各十枚徧布坑中　瓜子大豆兩物為雙藉其起土故也以糞五升覆之　亦令均平又以土一斗薄散糞上復以足微躡之冬月大雪時速併力推雪於坑上為大堆至春草生瓜亦生莖葉肥茂異於常者且常有潤澤旱亦無害五月瓜便熟　其摘去之法與常同若瓜子盡生則大瘦宜摘去之一區四根即足矣

又法冬天以瓜子數枚納熟牛糞中凍即拾聚置之陰地　量地多少以足為限正月地釋即耕一斗糞耕土覆之肥茂早熟雖不及區種亦勝凡瓜遠矣有蟻者以牛羊骨帶髓者置瓜科左右待蟻附將棄之葉二三則無蟻矣　案此條首行原本脫去齊民要術書名今校增　崔寔曰十二月臘時祀炙菴　所甲切　蓋　龍魚河圖曰瓜有兩鼻殺人　博聞錄種花藥最忌麝瓜尤忌之賸栽數株蒜薤遇麝不損

西瓜

新添西瓜種同瓜法科宜差稀多種者熟地垡頭上漫擲撈撈平苗出之後根下擁作土盆欲瓜大者一步留一科科止留一瓜餘蔓花皆掐去瓜大如三斗栲栳

冬瓜

齊民要術種冬瓜法傍牆陰地作區圍二尺深五寸以熟糞及土相和正月晦日種　二月三月亦得既生以柴木倚牆令其緣上旱則澆之八月斷其梢減其實一本但留五六枚　多留則不成也十月霜足收之　早收則爛

冬瓜越瓜瓠子十

月區種如種瓜法冬則堆雪著區上為堆潤澤肥好乃勝春種

瓠今名葫蘆古通曰瓠

齊民要術氾勝之書曰區種瓠法收種子須大者若先受一斗者得收一石受一石者得收十石先掘地作坑方圓深各三尺用蠶沙與土相和令中半若無蠶沙生牛糞亦得著坑中足躡令堅以水沃之候水盡即下瓠子十顆復以前糞覆之既生長二尺餘便總聚十莖一處以布纏之五寸許復用泥泥之不過數日纏處便合為一莖留強者餘悉掐去引蔓結子子外之條亦掐去之勿令蔓延　留子法初生二三子不佳去之取第四五六區留三子即足旱時須澆之坑畔周匝小渠子深四五寸以水停之令其遙潤不得坑中下水　家政法曰二月可種瓜瓠　四時類要種大葫蘆二月初掘地作坑方四五尺深亦如之實填油麻葉豆蕪菁豬同及爛草等一重糞土一重草如此四五重向上尺餘著糞土種十來顆子待生後揀取四莖肥好者每兩莖肥好者相貼著相貼處以竹刀子刮去半皮以刮處相貼用麻皮纏縛定黃泥封裹一如接樹之法待相著活後各除一頭又取所活兩莖准前刮去皮相著一如前法待活後唯留一莖四莖合為一本待著子揀取兩箇周正好大者餘有旋旋除去食之如此一斗種可變為盛一石物大此莊子魏惠子大瓠之法

芋

豆莖

齊民要術氾勝之書曰種芋區方深皆三尺取豆萁音其內區中足踐之厚尺五寸取區上濕土與糞和之內區中其上令厚尺二寸以水澆之足踐令保澤取五芋子置四角及中央足踐之旱數澆之其爛芋生子皆長三尺一區收三石　又種芋法宜擇肥緩土近水處和柔糞之二月注雨可種芋率二尺下一本芋生根欲深劚其旁以緩其土旱則澆之有草鋤之不厭數多治芋如此其收常倍　列仙傳曰酒客為梁使烝民益種芋

三年當大飢卒如其言梁民不死芋可以救饑饉度凶為意後生至有耳目所不聞見者及水旱風蟲霜雹之災便致饑死滿道白骨交橫知而不種坐致泯滅悲夫年今中國多不以此務本新書芋宜沙白地地宜深耕二月種為上時相去六七寸下一芋芋蓋三月衆人來往眼目多見并聞刷鍋聲處多不滋息比及炎熱苗高則旺頻鋤其旁秋生子葉以土壅其根芋可以救饑饉蟲蝗不能傷霜後收之冬月食不發病其餘月分不可多食霜後芋子上芋白擘下以滾漿水煠過瞲乾冬月炒食味勝蒲筍

欽定四庫全書　農桑輯要　卷五　七

區芋區長丈餘深闊各一尺區行相間一步寬則透風滋息

葵

齊民要術葵廣雅曰蓴丘葵也廣志曰胡葵其花紫赤紫今世葵有紫莖白莖二種種別復有大小之殊又有鴨腳葵也臨種時必燥曝葵子葵子雖經歲不浥然濕種者疥而不肥也地不厭良故墟彌善薄即糞之不宜妄種春必畦種水澆春多風旱非畦不得且畦者省地而菜多一畦供一口畦長兩步廣一步大則水難均又不容人足入深掘以熟糞對半和土覆其上令厚一寸鐵齒耙耧之令熟足蹋使堅平下水令徹澤水盡下葵子又以熟糞和土覆其上令厚一寸餘葵生三葉然後澆之洗用晨夕日中便止每一掐輒耙耧地令起下水加糞三掐更種一歲之中凡得三輩凡畦種之物治畦皆如種葵法不復條列繁文早種者必秋耕十月末地將凍散子勞之一畝三升正月末散子亦得人足踏踐之乃佳踏者菜肥地釋即生鋤不厭數五月初更種之春者既老秋葉未生故種此相接六月一日種白莖秋葵白莖者宜乾紫莖者乾則黑而澁秋葵堪食仍留五月種者取子春葵子熟不均故須留中輩於此時附地剪卻春葵冷根上科生肥嫩比至收時高與人膝食美于秋菜留之亦中為梗菜凡掐葵必待露解詰曰觸露不掐葵日中不剪葉也八月半剪去留其歧大歧多者則去地一二寸獨莖者亦可去地四五寸枒音叉等莖葉皆美科雖不高菜實倍多其不剪早生者雖高莖煮亦不美看雖似多其實倍少收待霜降傷早黃畑傷晚凋傷者必爛

中食所可用者雖有葉心附葉黃澁至惡煮亦不美看雖似多其實倍少收待霜降傷早黃畑傷晚凋傷者必爛待葵而糺黑澁榜簇皆須陰中見日亦澁其碎者割訖即地中尋手糺之崔寔曰六月六日可種葵中伏後可種冬

葵九月作葵菹乾菜及釀女亮反

茄子

齊民要術種茄子法茄子九月熟時摘取擘破水淘子取沈者速曝乾裹至二月畦種治畦下水一如葵法性宜水常須潤澤著四五葉雨時合泥移栽之若旱無雨澆水令徹澤夜栽之白日以席蓋勿令見日則爛掛著屋下陰中風涼處勿令煙熏煙熏則苦燥則上在厨積置以苫之積時宜候天陰潤不爾多碎折久不苫則溢也春夏畦種供食者根大小麥底六月中種十月將凍耕出之一畝數車早者根者用大小麥底六月中種十月將凍耕出之一畝得數車早者與畦葵法同剪訖更種從春至秋得三輩常供好菹取出者根細又多種蔓菁法近市良田一頃七月初種之六月種者根雖麤大葉復蟲食七月末者葉雖青潤根復細小七月初種根葉俱得漢桓帝詔曰橫水為災五穀不登令所傷郡國皆種蔓菁以助民食然此可以度凶年救饑饉乾而蒸食既甜且美若值凶年一頃可活百人務本新書耕地宜加糞往復自破甲至結子皆可食十月初採苗煠作和菜餘者曬過留根在地或慮河朔地寒凍死可于十月終以牛隔兩犁耕一犁拾去菜根之後卻將暘土擺勻據先耕出之數曬過冬月蒸食甜而有味春生薹苗亦菜中上品四月收子打油陝西惟食菜油燃燈甚明能變蒜髮比芝麻

易種收多油不發風武侯多勸種此菜故川蜀曰諸葛菜油臨時熬用少摻芝麻煉熟即與小油無異

蘿蔔 胡蘿蔔附

齊民要術種菘蘆菔蒲北反法與蔓菁同菘菜似蔓菁而紫花者謂之蘆菔根實麤大其角及根葉並可生食取子者草覆之不則凍死 四時類要種蘿蔔宜沙輭地五月犁五六徧六月六日種鋤不厭多稠即小間拔令稀至十月收窖之 新添種蘿蔔先深斸成畦杷平每畦可長一丈二尺闊四尺用細熟糞一擔勻布畦內再斸一徧即起覆土再耬平澆水滿畦候水滲盡撒種于上用木枚勻撒覆土苗出兩葉旱則澆之每子一升可種二十畦水蘿蔔正月二月種六十日根葉皆可食夏四月亦可種大蘿蔔初伏種之水蘿蔔末伏種皆候霜降或醃或藏皆得用如要來年出種深窖內埋藏中安透氣草一把至春透芽生取出作壠或畦下糞栽之旱則澆須令得所夏至後收子可為秋種

胡蘿蔔伏內畦種或壯地漫種

蜀芥芸薹芥子

齊民要術蜀芥芸薹取葉者皆七月半種地欲糞熟種法與蕪菁同既生亦不鋤之十月收蕪菁訖時收蜀芥中為鹹淡二菹亦任為乾菜 芸薹足霜乃收不足霜即澁 種芥子及蜀芥旱則畦種水澆五月熟而收子 芸薹冬天草覆亦得取子又得生菹供食務本新書芥子菜宜秋前種大緊雖不及蔓菁餘亦頗同子作芥花芥末如近城郭芥菜宜多種蓋冬月醃藏家家用度曬乾于無煙雨處架起三年亦可食

薑

齊民要術薑宜白沙地少與糞和熟耕如麻地不厭熟縱橫七徧尤善三月種之先種耬耩尋壟下薑一尺一科令上土厚三寸數鋤之六月作葦屋覆之不耐寒熱故 九月掘出置屋中中國多寒宜作窖以藏之得奴勒反穀稷 中國土不宜薑僅可存活勢不可滋息種者聊擬藥物小小耳 崔寔曰三月清明節後十日封生薑至四月立夏後蟄大

食芽生可種之九月藏芷將几反薑其歲若溫皆待十月生薑堪種之芷薑　四時類要種薑闊一步作畦長短任地形橫作壠相去一尺餘五六寸壠中一尺一科帶芽大如三指閣蓋土厚三寸以蠶沙蓋之糞亦得芽出後有草即耘漸漸加土已後壠中卻高壠外即深不得併上土鋤不厭頻

菌子

四時類要三月種菌子取爛構一名楮木及葉于地埋之常以泔澆令濕三兩日即生　又法畦中下爛糞取構木可長六七寸截斷碓碎如種菜法于畦中勻布土蓋水澆長令潤如初有小菌子仰杷推之明旦又出亦推之三度後出者甚大即收食之本自構木食之不損人

蒜

齊民要術蒜宜良輭地白軟地蒜甜美而科大黑軟次之剛強之地辛辣而瘦小也三徧熟耕九月初種種法黃暵時以耬耩逐壠手下之五寸一株諺云左右通鋤一萬餘株空曳勞二月半鋤之令滿三徧勿以無草而不鋤不鋤則科小　條拳而軋之不軋則葉黃鋒出則辮於屋下風涼之處桁之早出者皮赤科堅可以遠行晚則皮褪而易碎猶他骨反皮壞也冬寒取穀稈布地一行蒜一行稈不爾則凍死　收條中子種者一年為獨瓣種二年者則成大蒜科皆如拳又逾于凡蒜矣瓦子壠底置獨瓣蒜于瓦上以土覆之蒜科橫闊而大形狀殊別亦足以為異今許州無大蒜朝歌取種一歲之後還成百子蒜矣其瓣麤細正與條中子同蕪菁根其大如椀口雖種他州子一年亦變大蒜瓣變小蕪菁根變大二事相反其理難推又八月中方得熟九月中始刈得花子至于五穀蔬果與餘州早晚不殊亦一異也并州豌豆度井陘已東山東穀子入壺關上黨苗而無實皆余目所親見傳信傳疑蓋土地之異也

種澤蒜法

預耕地熟時採取子漫散勞之澤蒜可以香食吳人調鼎率多用此根葉作菹更勝葱韮此物蕃息一種永生蔓延滋曼年年稍廣間區斷取隨手還合但種數畝用之無窮種者地熟美于野生　崔寔曰布穀鳴收小蒜六月七月可種大蒜八月可種小蒜六月可種大蒜八月半鋤之令滿三徧熟耕九月初種種法黃暵時以耬耩逐壠手下之五寸一株諺云左右通鋤一萬餘株空曳勞二月半鋤之令滿三徧

四時類要種蒜作行下糞水澆之　務本新書蒜畦

剗麥時人多食解暑毒

韭薤同

齊民要術薤宜白軟良地三轉乃佳二月三月種八月九月種亦得率七八支為一本謗曰葱三蒜四移葱者三支為一本種薤者四支為一科然支多者科圓大故以七八為率薤子三月葉青便出之未青而出者肉未滿令薤瘦燥曝挼去莖餘切卻殭根留殭根而濕者即瘦細不得肥也先重耨耩地壠燥培而種之壠燥則薤肥耩重則白長率一尺一本葉生即鋤鋤不厭數薤性多穢荒則羸瘦五月鋒八月初耩不耩則白短葉不用剪剪則損白供常食者別種九月十月出賣經久不佳也擬種子至春地

釋即曝之崔寔曰正月可種薤韭七月別種薤矣四時類要正月上辛日掃去薤畦中枯葉下水加糞

葱

齊民要術收葱子必簿布陰乾勿令浥鬱葱性熱不喜浥鬱浥鬱則不生其擬種之地必須春種菉豆五月掩殺之比至七月耕數徧一畝用子四五升良田五升薄地四升炒穀拌和之葱子性澁不以穀和下不均調兩耬重耩窅瓯下之以批蒲結反契不炒穀則草穢生蘇結反繫腰曳之七月納種至四月始鋤鋤徧仍剪剪與地平高留則無葉深剪則傷根跳若剪欲旦起避熱時良地三剪薄地再剪八月止不剪則不茂剪過則根跳而損白十二月盡掃去枯葉枯袍不去枯葉春葉則不茂二月出之良地二月出薄地三月出收子者別留之葱中亦種胡荽尋手供食乃至孟冬為葅亦不妨四時類要種葱炒穀攪勻塞耬一眼於一眼中種之他月葱出取其塞耬一眼之地中土培之疏密恰好又不勞移

韭

齊民要術收韭子如葱子法若市中買韭子宜試之以銅鍮盛水于火上微煮韭子須臾芽生者好芽不生者是浥鬱矣治畦下水糞覆悉與葵同然畦欲極深韭一剪一加糞又根性上跳故須深也二月七月種種法以升盞合數蔣為良高數寸剪之初種歲止一剪至正月掃去畦中陳葉凍解地為處布子于圍內韭性內生不向外長圍種令科成蔣令常淨韭性多穢以鐵耙耬起下水加熟糞韭高三寸便剪之剪如葱法一歲之中不過五剪每剪耙耬下水加糞悉如初收子者一剪即留之若旱種者但無畦與水耳耙耬糞悉同一種永生謗曰韭者

懶人菜以其不須歲種也聲類曰韭者久也一種永生

除韭畦中枯葉七月藏韭菁菁非花也四時類要九月收

韭子種韭第一番割棄之主人勿食韭不如栽作行令通鋤割一徧以杷耬之令根不相接為佳如此當葉闊如蕤博聞錄韭畦若用雞糞尤好

胡荽

齊民要術胡荽宜黑墝青沙良地三徧熟耕樹陰下得禾豆處亦得春種者用秋耕地開春凍解地起有潤澤時急接澤種之種法近市負郭田一畝用子二升故穊種漸鋤取賣供生菜也外舍無市之處一畝用子一升疏密正好六七月種先燥曬欲種時布子于堅地一升子與一掬濕土和之以腳蹉令破作兩段多種者以墎瓦蹉之亦得以木礱礱之亦得子有兩仁仁仁各著故不破兩段則疏密水裹而不生著土者令注入穀中則生疾而長連種時欲燥此菜非雨不生所以不求濕下也於旦暮潤時以耬耩作壟以手散子即勞令平春雨難期必須藉澤蹉跎失機則不得矣地正月既早雖浸芽不生但燥種之不須浸子地若二月始解者歲月稍晚恐澤少不時生失歲計矣便于暖處龍盛胡荽子一日三度以水沃之二三

日則芽生于旦暮時接潤漫撒之數日悉出矣大體與種麻相似假令十日二十日未出者亦勿怪之尋自當出有草乃令拔之菜生二三寸鋤去穊者供食及賣十月足霜乃收之取子者仍留根間古莧反覆者得供生食又不凍死又五月子熟拔取曝乾勿使令濕濕則裹鬱格柯打出作蒿篤盛之冬日亦得入窖夏還出之但不濕亦得五六年停一畝收十石都邑糶賣石堪一疋絹若地柔良不須重加耕墾者於子熟時好子稍有零落者然後拔取直深細鋤地一徧勞令平六月連雨時穭音呂生者亦尋滿地省耕種之勞秋種者五月子熟拔去急耕十餘日又一轉入六月又一轉令好調熟如麻地即於六月中旱時耬耩作壟蹉子令破手散還勞令平一同春法但既是旱種不須耬潤此菜旱種非連雨不生所以不同春月要求濕下種後未遇連雨雖一月不生亦勿怪麥底地亦得種止須急耕調熟雖名秋種會在六月六月中無不霖遇連雨生則根强科大七月種者雨多亦得雨少則生不盡但根細科小不同六月種者便十

倍矣大都不用觸地濕生高數寸鋤去穊者供食及賣作蓏者十月足霜乃收一畝兩載載直絹三疋若留冬食者以草覆之得竟冬食其有春種小小供食者自可畦種畦種者一如葵法授子沃水水芽種之晝用箔蓋夜則去之晝不蓋熱不生夜不去蟲棲之凡種菜子難生者皆水沃令芽生無不即生矣博聞錄胡荽必用月晦日晚下種

菠薐一名赤根

博聞錄菠菜過月朔乃生須二十七八間種之月初即生新添菠薐作畦下種如蘿蔔法春正月二月皆可種逐旋食用食不盡者滾湯內掠熟曬乾遇園枯時溫水浸軟調食甚良秋社後二十日種者可於窖內收藏冬季常食青菜如欲出子十月內種訖至地凍時水澆過來年夏至後收子可為秋種

萵苣

新添萵苣作畦下種如前法但可生芽先用水浸種一日于濕地上鋪襯置子於上以盆椀合之候芽微出則種春正月二月種之可為常食秋社前一二日種者霜降後可為醃菜如欲出種正月二月種之九十日收

同萵

新添同萵作畦下種亦如前法春二月種可為常食秋社前十日種可為秋菜如欲出種春菜食不盡者可為子

人莧

新添人莧作畦下種亦如前法但五月種之園枯則食如欲出種留食不盡者八月收子

藍菜

務本新書二月畦種苗高剝葉食之剝而復生刀割則不長加火煮之以水淘浸或炒爐或拌食或包酸餡或捲餅生食頗有辛味五月園枯此菜獨茂故又曰主園菜食至冬月以草覆其根四月終結子可收作末比芥末

根又生葉又食一年陝西多食此菜若中人之家但能自種三兩畦藍菜并一二畦韭周歲之中甚省菜錢

萵苣

新添萵苣作畦下種亦如蘿蔔法春二月種之夏四月移栽園枯則食如欲出子留食不盡者地凍時出於暖處收藏來年春透可栽收種

蘭香 香菜附

齊民要術蘭香羅勒也中國為石勒諱故改今人因以名焉且蘭香之目美于羅勒之名故即而用之三月中候棗葉始生乃種蘭香早種者徒費子耳天寒不生治畦下水一同葵法及水散子訖水盡蓆熟糞僅得蓋子便止厚則不生弱苗故也晝日蓆蓋夜即去之晝日不用見日夜須受露氣生即去蓆常令足水六月連雨拔栽之掐心栽泥中亦活作蒩及乾者九月收晚即乾惡作乾者天晴時薄地刈取布地曝之乾乃挼取末瓮中盛須則取用拔根懸者裹爛又有雀糞塵土之患取子者十月收自餘雜香菜不列者種法悉與此同

博物志曰燒馬蹄羊角成灰舂散著濕地羅勒乃生

博聞錄香菜常以洗魚水洗之則香而茂溝泥水米泔尤佳

荏蓼

齊民要術荏蓼紫蘇薑芥薰葉與荏同時宜畦種二三月可種荏蓼荏子白者不美良黃者性甚易生蓼尤宜水畦也荏則隨宜園畔漫擲便歲歲自生矣荏子秋末成可收蓬於醬中藏之蓬荏角也實成則忌其多種者如種穀法雀近人家種矣收子壓取油可以煮餅荏油色綠可愛其氣香美煮餅亞胡麻油而勝麻子脂青麻子脂膏並有腥氣然荏油不可為澤黛人髮研為羹膳美于麻子遠矣又可以為燭良地十石多種博穀則倍收諸田不同為帛煎油彌佳荏油性淳塗帛勝麻油蓼作蒩者長二寸則剪絹袋盛沈於醬甕中又長更剪常得嫩者若待秋子成而落莖既堅硬葉又枯燥取子者候實成速收之性易彫零晚則落盡五月六月中蓼可為蘿以食

芹蒙

芹蒙其呂反苦蒙江東呼苦蕚

齊民要術芹蒙收根畦種之常令足水尤忌潘善官切淅米汁也泔及鹹水澆之則死性易繁茂而甜脆勝野生者白蒙尤宜糞歲歲可收

甘露子

務本新書白地內區種暑月以麥糠蓋之承露滋息

豆豉

四時類要六月造豆豉黑豆不限多少三二斗亦得淨淘宿浸漉出瀝乾蒸之令熟于簟上攤候溫如人體蒿覆一如黃衣法三日一看候黃衣上徧即得又不可太過簸去黃曝乾以水浸拌之不得令太濕又不得令太乾但以手捉之使汁從指間出為候安甕中實築桑葉覆之厚可三寸以物蓋甕口密泥于日中七日開之曝乾又以水拌卻入甕中一如前法六七度候好顏色即蒸過攤卻火氣又入甕中實築之封泥即成矣

麪豉

四時類要六月造麪豉麥麪不限多少以水勻拌熟蒸攤候溫如人體蒿艾罨取黃衣徧出攤曬令乾即以水拌令浥浥卻入缸甕中實捺安于庭中倒合在地以灰圍之七日外取出攤曬若顏色未深又拌依前法入甕中色好為度色好後又蒸令熱及熱入甕中築泥卻以冬取喫溫暖勝豆豉 捺乃遏切捺也

果實

種梨 插梨附

齊民要術種者梨熟時全埋之經年至春地釋分栽之多著熟糞及水至冬葉落附地刈殺之以炭火燒頭二年即結子 若稭生及種而不栽者則著子遲每梨有十許子惟二子生梨餘皆生杜 插者彌疾插法用棠杜 棠梨大而細理杜次之桑梨大惡棗石榴上插得者為上梨雖治十收得一二也 杜如臂已上皆任插 常先插杜經年後插之至冬俱下亦得然俱下者杜死則不生也 杜樹大者插五枝小者或三或二梨葉微動為上時將欲開莩為下時先作麻紕 汝珍反纏十許匝以鋸截杜令去地五六寸 不纏恐插時皮拔過大風則拔其高留杜高者梨枝繁茂留杜者梨樹早成然宜作高簞盛杜以土築之令沒風時以籠盛梨免披耳 斜攕 所咸反之際令深一寸許折取其美梨枝陽中者 陰中枝則實少長五六寸亦斜攕之令過心大小長短與簇等以刀微劃梨枝斜攕之際剝去黑皮 勿令傷青皮傷則死拔去竹簇即插梨令至劉處木邊向木皮還近皮插訖以繩莫羃同杜頭封熟泥於上以土培覆令梨枝僅得出頭以土壅四畔當

梨上沃水盡以土覆之勿令堅固百不失一梨枝甚脆培土時宜慎之勿使掌撥掌撥則折其十字破杜者十不收一所以然者木故也梨既生杜旁有葉出輒去之不去勢分梨長必遲凡插梨園中者用旁枝庭前者中心旁枝樹下易收中心上聳不妨用根蒂小枝樹形可喜五年方結子鳩腳老枝三年即結子而樹醜吳氏本草曰金創乳婦不可食梨梨多食則損人非補益之物產婦蓐中及疾病未愈食梨多者無不致病致逆氣上者尤宜慎之凡遠道取梨枝者下根即燒三四寸亦可行數百里猶生

藏梨法

齊民要術初霜後即收霜多則不得經夏也於屋下掘作深窖院底無令潤濕收梨置中不須覆蓋便得經夏摘時必令好接勿令損傷凡醋梨易水熟煮則甜美而不損人也案此條首去齊民要術書名今校增

桃櫻桃蒲萄附

齊民要術種法熟時合肉全埋糞地中直置凡地則不性早實三歲便結子故不求栽也至春既生移栽實地若仍處糞中則實小而味苦

栽法以鍬合土掘移之桃性易種難栽若離本土率多死故須然矣又種法桃熟時於牆南陽中暖處深寬為阬選取好桃數十枚擘取核即納牛糞中頭向上取好爛糞和土厚覆之令厚尺餘至春桃始動時徐徐撥去糞土皆應生芽合取核種之萬不失一其餘以熟糞糞之則益桃味桃性皮急四年以上宜以刀豎劃其皮不劃者皮急則死七八年便老老則子細十年則死是以宜歲歲常種之又法候其子細便附土斫去枿上生者便為少桃如此亦無窮也枿與蘗同

櫻桃二月初山中取栽陽中者還種陰地若陰中者還種陽地則難生生亦不實此果性生陰地既入園圃便是陽中故多難得生宜堅實之地不可用虛糞也

蒲萄蔓延性緣不能自舉作架以承之葉密陰厚可以避熱十月中去根一步許掘近枝莖薄安黍穰彌佳無穰直安土亦得不宜濕濕則冰凍二月中還出舒而上架性不耐寒不埋則死其歲久根莖麤大者宜遠根作坑勿令莖折其坑外處亦掘土并糞培覆之

博聞錄蒲萄宜棗北地皆如此種

栽棗樹邊春間鑽棗樹作一竅引蒲萄枝從竅中過蒲萄根托棗根以生其肉實如

李

齊民要術李性耐久樹得三十年老雖枝枯子亦不細

嫁李法正月一日或十五日以磚石著李樹岐中令實繁　又法臘月中以杖微打岐間正月晦日復打之亦足子也　李樹桃樹並欲鋤去草穢而不用耕墾耕則肥而無實樹下犁撥亦死　桃李大率方兩步一根大梨連陰則子細而味亦不佳

梅杏

齊民要術栽種與桃李同　作白梅梅子酸核初成時摘取夜以鹽汁漬之晝則日曝凡作十宿十浸十日便成矣調鼎和羹所在多入也　作烏梅亦以梅子核初成時摘取籠盛於突上熏之令乾即成矣烏梅入藥不任調食也　作杏李麨法杏李熟時多收取盆中研之生布絞取濃汁塗盤中日曬乾以手磨刮取之可和水為漿及和米麨所在多入也　四時類要熟杏和肉埋糞土中至春既生三月移栽實地既移不得更於糞地必致少實而味苦移須含土三步一樹概即味甘服食之家尤宜種之

柰林檎

齊民要術柰林檎不種但栽之種之雖生而味不成　取栽如壓桑法此果根不浮蔵栽故難求是以須壓也　又法栽如桃李法　林檎樹以正月二月中反斧斑駁椎之則饒子

棗楸棗附

齊民要術常選好味者留栽之候棗葉始生而移之棗性硬故生晚栽早者堅珞生遲也　三步一樹行欲相當地不耕也　欲令牛馬履踐令淨棗性堅強不宜苗稼是以不耕荒穢則蟲生所以須淨地堅饒實故宜踐也　正月一日日出時反斧斑駁椎之名曰嫁棗不椎則花而無實斫則子萎而落也　候大蠶入簇以杖擊其枝間振去狂花不打花繁實不成　全赤即收　收法日日撼而落之為上半赤而收者肉未充滿乾則色黃而皮皺將赤味亦不佳全赤不收久則皮破復有烏鳥啄之　楸音軟棗陰地種之陽中則少實足霜色殷然後收之早收者澁不任食也　作酸棗麨法多收紅軟者箔上日曝令乾大釜煮之水僅足淹一沸即漉出盆研之生布絞取濃汁塗盤上或盆中

盛暑日曝使乾漸以手摩挲取為末以方寸匕投於一椀水中酸甜味足即成好漿遠行用和米麨饑渴得當飯也

栗 榛附

齊民要術栗種而不栽栽者雖生不滋茂尋死矣 栗初熟時出殼即於屋裏埋著濕土中埋必須深勿令凍徹若路遠者以韋囊盛之停二日已上見風日者則不復生至春二月悉芽生出而種之既生數年不用掌近新栽之樹皆不用掌近栗性尤甚也 三年內每到十月常須草裹至二月乃解不裹則凍死 大戴禮夏小正曰八月栗零而後取之不言剝之 榛齊民要術栽種與栗同 周官注曰榛似栗而小說文曰榛似梓實如小栗衛詩曰山有榛詩義疏云榛栗屬或從木有兩種其一種大小枝葉皆如栗其子形似杼子味亦如栗所謂樹之榛栗者其一種枝莖如木蓼葉如牛李色生高丈餘其核中悉如李作胡桃味膏又美亦可食噉漁陽遼代上黨皆饒其枝莖生樵爨燭明而無煙

柿

齊民要術柿有小者栽之無者取枝於椑棗根上插之如插棃法

安石榴

齊民要術栽石榴法三月初取枝大如手大指者斬令長一尺半八九枝共為一科燒下頭二寸不燒則漏汁矣掘圓阬深一尺七寸口徑尺豎枝於阬畔環圍布枝令勻調也置枯骨礓石於枝間骨石是樹性所宜下土築之一重土一重骨石平坎止其土令沒枝頭一寸許也水澆常令潤澤既生又以骨石布其根下則科圓滋茂可愛若孤根獨立者雖生亦不佳 十月中以蒲藁裹而纏之不裹則凍死也 二月初乃解放若不能得多枝者取一長條燒頭圓屈如牛拘而橫埋之亦得然不及上法根彊早成其拘中亦安骨石其斸根栽者亦圓布之安骨石於其中也

木瓜

齊民要術木瓜種子及栽皆得壓枝亦生栽種與桃李

同　務本新書木瓜秋社前後移栽至次年率多結子遠勝春栽

銀杏

博聞錄銀杏有雌雄雄者有三稜雌者有二稜須合種之臨池而種照影亦能結實　新添春分前後移栽先掘深坑下水攪成稀泥然後下栽子掘取時連土封用草或麻繩纏束則不致碎破土封

橙

新添西川唐鄧多有栽種成就懷州亦有舊日橙樹北地不見此種若於附近地面訪學栽植甚得濟用

橘

新添西川唐鄧多有栽種成就懷州亦有舊日橘樹北地不見此種若於附近地面訪學栽植甚得濟用

櫨子

新添西川唐鄧多有栽種成就北地不見此種若於附近地面訪學栽植甚得濟用

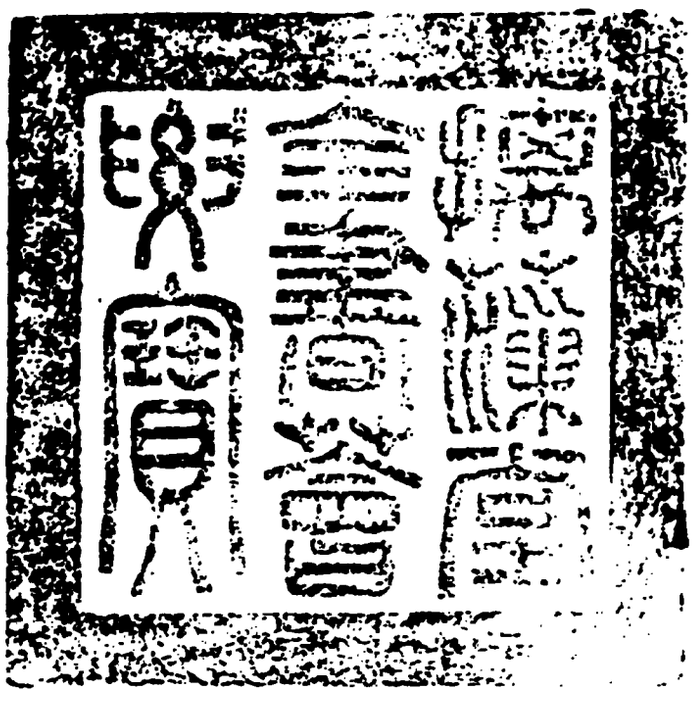
諸果

齊民要術崔寔曰正月自朔暨晦可移諸樹雜木唯有果實者及望而止　望謂十五日　過十五日則果少實食經云種名果法三月上旬斫取直好枝如大拇指長五尺　類要云一尺五寸　內著芋頭中種之無芋大蕪菁根亦可　類要云蘿蔔亦得　勝種核核三四年乃如此大耳可得行種　凡五果正月一日雞鳴時把火徧照其下則無蟲災　博聞錄柳子厚郭橐駝傳所種樹或移徙無不活且碩茂早實以蕃有問之對曰凡植木之性其本欲舒其培欲平其土欲故其築欲密既然已勿動勿慮去不復顧其蒔也若子其置也若棄則其天者全而其性得矣他植者則不然根拳而土易其培之也若不過焉則不及苟有能反是者則又愛之太恩憂之太勤旦視而暮撫已去而復顧甚者爪其膚以驗其生枯搖其本以觀其疎密而木之性日已離矣雖曰愛之其實害之雖曰憂之其實

雖之故不我若也　凡木皆有雌雄而雄者多不結實可鑿木作方寸穴取雌木填之乃實以銀杏雄樹試之便驗社日以杵舂百果樹下則結實牢不實者亦宜用此法果木有蟲蠹者用杉木作釘塞其穴蟲立死樹木有蟲蠹以芫花納孔中或納百部葉　歲時廣記邀齋閑覽凡果木久不實者以祭社餘酒灑之則繁茂倍常用人髮挂枝上則飛鳥不敢近結實時最忌白衣人過其下則其實盡落

接諸果

四時類要正月取樹本大如斧柯及臂者皆堪接謂之樹砧砧若梢大即去地一尺截之若去地近截之則地力大壯矣夾煞所接之木梢即去地七八寸截之若砧小而高截則地氣難應須以細齒鋸截鋸齒麤即損其砧皮取快刀子於砧緣相對側劈開令深一寸每砧對接兩枝候俱活即待葉生去一枝弱者所接樹選其向陽細嫩枝如筯麤者長四寸許陰枝即少實其枝須兩節兼須是二年枝方可接接時微批一頭入砧處插砧緣劈處令入五分其入須兩邊批所接枝皮處插了令與砧皮齊切令寬急得所寬即陽氣不應急則力大夾煞全在細意酌度插枝了別取本色樹皮一片長尺餘闊三二分纏所接樹枝并砧緣瘡口恐雨水入纏訖即以黃泥泥之其砧面并枝頭并以黃泥封之對插一邊皆同此法泥訖仍以紙裹頭麻纏之恐其泥落故也砧上有葉生即旋去之乃以灰糞擁其砧根外以刺棘遮護勿使有物動撥其枝春雨得所尤易活其實內子相類者林檎黎向木瓜砧上栗子向櫟砧上皆活蓋是類也



總校官庶吉士臣張能照
校對官檢討臣盧　應
謄録監生臣徐　松

欽定四庫全書卷首

欽定四庫全書總目要 子部

農桑輯要卷六 六七

農桑輯要卷六 元 司農司 撰

竹木

種竹

良正月二月中斸取西南引根并莖芟去葉于園內東北角種之數歲之後自當滿園諺云東家種竹西家治地為滋蔓而來生也其居東北角者老竹種不生生亦不能滋茂故須取其西南引少根也 稻麥糠糞之二糠各自堪洗則淹死 勿令六畜入園三月食淡竹笋四月五月食苦竹笋其欲作器者經年乃堪殺未經年者輒未成也 四時類要移竹五月十三日及辰日可以移之 種竹去梢葉作稀泥於阬中下竹栽以土覆之杵築定勿令腳踏土厚五寸忌手把及洗手面脂水澆著即枯死 博聞錄月菴種竹法深闊掘溝以乾馬糞和細泥填高一尺無馬糞龍糠亦得夏月稀冬月稠然後種竹須三四莖作一

蓐亦須土鬆淺種不可增土於株上泥若用鑊打實則不生笋　夢溪云種竹但林外取向陽者向北而栽蓋根無不向南必用雨下遇火日及有西風則不可花木亦然諺云栽竹無時下雨便移多留宿土記取南枝志林云竹有雌雄雌者多笋故種竹常擇雌者物不逃於陰陽豈不信哉凡欲識雌雄當自根上第一枝觀之有雙枝者乃為雌竹獨枝者為雄竹　竹有花輒槁死花結實如稗謂之竹米一竿如此久之則舉林皆然其治之法于初米時擇一竿稍大者截去近根三尺許通其節以糞實之則止　瑣碎錄云引笋法隔籬埋貍或貓于牆下明年笋自竅并出　竹以三伏內及臘月中斫者不蛀一云用血忌日

松杉柏檜附

齊民要術崔寔曰正月自朔暨晦可移松柏桐梓竹漆諸樹　博聞錄栽松春社前帶土栽培百株百活舍此時決無生理也　斫松木須五更初便削去皮則無白蟻血忌日尤好　插杉用鑿打實則前後五日斬新枝斸阬入枝下泥杵緊相視天陰即插遇雨十分生無雨即有分數　新添種松柏八九月中擇成熟松子柏子同去臺收頓至來春春分時甜水浸子十日治畦下水上糞漫高四五寸十月中夾蔓稽籬以禦北風畦內亂撒麥糠覆樹令梢上厚二三寸止南方宜撒蓋至穀雨前後手爬去麥糠澆之次冬封蓋亦如此二年之後三月中帶土移栽先擫區用糞土相合內區中水調成稀泥植栽于內擁土令區滿下水塌實無用杵築腳踏次日有裂縫處以腳躡合常澆令濕至十月祛倒以土覆藏毋使露樹至春去土次年不須覆栽大樹者于三月中移廣留根土謂如樹留上方三尺地遠移者二尺一丈五尺樹留土三尺或三尺五寸用草繩纏束根土前法檜種如松法插枝者二三月檜芽蘗動時先熟斸

黃土地成畦下水飲畦一徧滲定再下水候成泥將斫下細如小指檜枝長一尺五寸許下削成馬耳狀先以杖刺泥成孔插檜枝于孔中深五七寸以上栽宜稠密常澆令潤澤上搭矮棚蔽日至冬換作暖蔭次年二三月去之候樹高移栽如松柏法

榆

齊民要術榆性扇地其陰下五穀不植隨其高下廣狹東西北三方所扇各與樹等種者宜于園地北畔秋耕令熟至春榆莢落時收拾漫散犁細畤勞之明年正月初附地芟殺以草覆上放火燒之一根上必十數條俱生止留一根強者餘悉掐去之一歲之中長八九尺矣不燒則長遲也後年正月移栽之初生即移者喜曲故須聚林長之三年乃可移種初生三年不用採葉尤忌將心將心則科茹不長更須依法燒之則依前茂矣不用剝沐剝者長而細又多瘢痕不剝雖短麤而無病諺曰不剝不沐十年成轂言易麤也必欲剝者宜留二寸于塹阬中種者以陳屋草布塹中散榆莢于草上以土覆之燒亦如法陳草速朽肥良勝糞無陳草者用糞糞之亦佳不糞雖生而瘦既栽移者燒亦如法

又種榆法其于地畔種者致雀

損穀既非聚林率多曲戾不如割地一方種之其白土薄地不宜五穀者惟宜榆及白楊地須近市賣柴莢葉省功棪榆刺榆凡榆三種色別種之勿令和雜棪榆莢葉味苦凡榆莢味甘甘者春時將煮賣是以須別也耕地收莢一如前法先耕地作壟然後散榆莢壟者看好科理又易五寸一莢稀概得中散訖勞之榆生共草俱長未須科理明年正月附地芟殺放火燒之亦任生長勿使棠杜康反近又至明年正月斸去惡者其一株上有七八根生者悉皆斫去惟留一根麤直好者三年春可將莢葉賣之五年之後便堪作椽不棪者即可斫賣棪者鏇作盞十年之後魁椀瓶榼器皿無所不任十五年後中為車轂及蒲桃缸

崔寔曰二月榆莢成及青收乾以為旨蓄旨美也蓄積也收青莢小蒸曝之至冬以釀酒滑香宜養老詩云我有旨蓄亦以御冬色變白將落可作醬酴醬音牟酴音頭榆醬隨節早晏勿失其適務本新書榆葉曝乾擣羅為末鹽水調勻日中炙曝天寒于火上熬過拌菜食之味頗辛美

白楊

齊民要術白楊 一名高飛一名獨搖性甚勁直堪為屋材折則折矣終不曲撓 奴孝反榆性久無不曲比之白楊不如遠矣且天性多曲脩直者少長又遲緩積年方得凡屋材松柏為上白楊次之榆為下也種白楊法秋耕令熟至正月二月中以犁作壠一壠之中以犁順逆各一到暵中寬狹正似葱壠作訖又以鍤掘底一阬作小墼斫取白楊枝大如指長三尺者屈著壠中以土壓上令兩頭出土向上直豎二尺一株明年正月剝去惡枝一畝三壠一壠七百二十株一根兩株一畝四千三百二十株三年中為蠶槌都格反蠶椽五年任為屋椽十年堪為棟梁歲種三十畝三年九十畝一年賣三十畝周而復始永世無窮比之農夫勞逸萬倍去山遠者實宜多種千根以上所求必備

棠

齊民要術棠熟時收種之否則春月移栽八月初天晴時摘葉薄布曬令乾可以染絳 必候天晴時少摘葉乾之復更摘慎勿煩收若遇陰雨則浥浥不堪染絳也

穀楮

齊民要術 說文云穀者楮也按今世人乃有名之曰角楮非也蓋角穀聲相近因誤耳其皮可以為紙者也楮宜澗谷間種之地欲極良秋上候楮子熟時多收淨淘曝令燥耕地令熟二月耬耩之和麻子漫散之即勞秋冬仍留麻勿刈為楮作暖若不和麻子種率多凍死明年正月初附地芟殺放火燒之一歲即沒人而長亦遲三年便中斫未滿三年者皮薄不任用斫法十二月為上四月次之非此兩月而斫者楮多枯死也每歲正月常放火燒之自有乾葉在地足得火燃不燒則不滋茂三年不斫者徒失錢無益也指地賣者省功而利少煮剝賣皮者雖勞而利大其柴足以供燃自能造紙其利又多種三十畝者歲斫十畝三年一徧歲收絹百疋

槐

齊民要術槐子熟時多收擘取數曝勿令蟲生五月夏至前十餘日以水浸之如浸麻子法六七日當芽生好雨種麻時和麻子撒之當年之中即與麻齊麻熟刈去獨留

楔楔既細長不能自立根別豎木以繩攔之（冬天多風雨繩攔宜以茅裹不則傷皮成痕瘢也）明年斸地令熟還于楔下種麻（麻令長三年正月移而植之亭亭條直千百若一（所謂蓬生麻中不扶自立）若隨宜取栽匪直長遲樹亦曲惡（宜于園中剳地種之）

柳

齊民要術種柳正月二月中取弱柳枝大如臂長一尺半燒下頭二三寸埋之令沒常足水以澆之必數條俱生留一根茂者（餘悉掐去）別豎一柱以為依主以繩攔之（若不攔必為風所摧不能自立）一年中即高一丈餘其旁生枝葉即掐去令直聳上高下任人取足便掐去正心即四散下垂婀娜可愛（若不掐心則枝不四散或邪或曲生亦不佳也）六七月中取春生少枝種則長倍疾（少枝葉青氣壯故長疾也）楊柳下田停水之處不得五穀者可以種柳八月九月水盡燥濕得所時急耕則鋤楱之至明年四月又耕熟勿令有塊即作暵壠一畝三壠一壠之中順逆各一到暵中寬狹正似葱壠從五月初盡七月末每天雨時即觸雨折取春生少枝長一尺已上者插著壠中二尺一根數日即生少枝長疾三歲成椽比于餘木雖微脆亦足堪事歲種三十畝三年種九十畝歲賣三十畝（終歲無窮）憑柳可以為楯車輞雜材及枕　種箕柳法山澗河旁及下田不得五穀之處水盡乾時熟耕數徧至春凍釋于山陂河坎之旁刈取箕柳三寸栽之漫散即勞勞訖引水停之至秋任為簸箕（山柳赤而脆河柳白而韌）　陶朱公術曰種柳千樹則足柴十年以後髡一樹得一載歲髡二百樹五年一周　四時類要種柳取青嫩枝如臂長六七尺燒下頭三二寸埋二尺以上　博聞錄楊柳根下先種大蒜一枚不生蟲

楸

齊民要術楸（詩義疏曰梓楸之疎理色白而生子者為梓說文曰檟楸也然則楸梓二木相類者也白色有角者名為梓似楸有角者名為角楸或名子楸黃色無子者為柳楸世人見其木黃呼為荊黃楸也）亦宜割地一方種之梓楸各別無令和雜楸既無子可于大樹四面掘作阬取栽移之方兩步一根兩畝一行一行百二十樹五行合六百樹十年後車板盤榼樂器

所在任用以為棺材勝于松柏

梓

齊民要術種梓法秋耕地令熟秋末冬初梓角熟時摘取曝乾打取子耕地作壠漫田即再勞之明年春生有此樹須大不能稅栽草拔令去勿使荒没後年正月間斸移之方兩步一樹

梧桐

齊民要術梧桐桐葉花而不實者曰白桐實而皮青者曰梧桐按今人以其皮青號曰青桐也

青桐九月收子二三月中作一步圓畦種之方大則難裹所以須圓小治畦下水一如葵法五寸下一子少與熟糞和土覆之生後數澆令澤潤此木宜濕故也當歲即高一丈至冬豎草于樹間令滿外復以草圍之以葛十道束置不然則凍死也明年三月中移植于廳齋之前華淨妍雅極為可愛後年冬不須復裹成樹之後樹剝下子一石子于包上生多者五六少者二三炒食甚美味似葵菽多食亦無妨白桐無子冬結似子者乃是明年之花房亦堪作樂器青桐則不中用于遶大樹掘阬取栽移之成樹之後任為樂器

柞

齊民要術柞爾雅云栩杼也注云柞樹實俗人呼杼為橡子以橡殼為杼斗以劑劑似斗故也橡子儉歲可食以為飯豐年放豬食之可以致肥也宜于山阜之曲三徧熟耕漫散橡子即再勞之生則薅治常令淨潔一定不移十年中椽可雜用二十歲中屋槫斫去尋生科理還復凡為家具者前件木皆所宜種十歲之後無求不給

皂莢

博聞錄樹不結鑿一大孔入生鐵三五斤以泥封之便開花結子既實以箴束其本數匝木楔之一夕自落

新添種者二三月種不結角者南北二面去地一尺鑽孔用木釘釘之泥封竅即結

楝

新添子熟時雨後種如種桃李法成樹移栽

椿

新添木實而葉香有鳳眼草者謂之椿木疎而氣臭無鳳眼草者謂之樗皆可于春分前後栽之又云有花而莢者謂樗無花不實謂椿

葦 荻 附

新添葦四月苗高尺許選好葦連根栽成土墩如椀口大于下濕地內掘區栽之縱橫相去一二尺欲疾得力則密栽至冬放火燒過次年春芽出便成好葦十月後刈之

一法二月熟耕地作壠取根臥栽以土覆之次年成葦又壓栽法其葦長時掘地成渠將莖屈倒以土壓之露其梢凡葉向上者亦植令出土下便生根上便成笋與壓桑無異五年之後根交當隔一尺許斸一鑺即滋旺矣 荻栽與葦同

蒲

新添四月揀緜蒲肥旺者廣帶根泥移出于水地內栽之次年即堪用其水深者白長水淺者白短

作園籬

齊民要術凡作園籬法于牆基之所方整深耕凡耕作三壠中間相去各二尺秋酸棗熟時收于壟中概種之至明年秋生高三尺許間斸去惡者相去一尺留一根必須稀概均調行五條直相當至明年春剗勿傅反去橫枝剗必留距若不留距侵皮痕大逢寒即死剗訖即編為巴籬隨宜夾縛務使舒緩急則不復得長故也又至明年春更剗其末又復編之高七尺便足欲高作者亦任人意枳棘之籬折柳樊圃斯其義也其種柳作之者一尺一樹初即斜插插時即編其種榆莢者一同酸棗如其栽榆與柳斜植高共人等然後編之數年長成共相感迫交柯錯葉特侶房櫳

諸樹

齊民要術凡栽一切樹木欲記其陰陽不令轉易陰陽易位則難生小小栽者不煩記也 大樹髡之不髡風搖則死小則不髡先為深阬

內樹訖以水沃之著土令如薄泥東西南北搖之良久（搖則泥入根間無不活者不搖根虛多死其小樹則不煩耳）然後下土堅築（近上三寸不築取其柔潤也）時時溉灌常令潤澤（每澆水盡即以燥土覆之覆則保澤不然即乾）埋之欲深勿令撓動凡栽樹訖皆不用手捉及六畜觝突（戰國策曰夫柳縱橫顛倒樹之皆生使十人樹之一人搖之則無生柳矣）凡栽樹正月為上時（諺曰正月可栽大樹二月為中時三月為下時然言得時則易生也）一棗雞口槐兔目桑蝦蟇眼榆負瘤自餘雜木鼠耳蚤翅各以其時（此等名目皆是栽種者葉生形容之所象似以此時寧早為佳不可晚也）樹大率種數既多不可一一備舉凡不見者栽蒔之法皆求之此條

崔寔曰二月盡三月可掩樹枝（埋樹枝土中令生二歲已上可移種矣）北根深土遠寬掘上以席包包裹不令見日大車上般載以人擡曳緩緩而行車前數百步平治路上車轍務要平坦不令車輪搖擺于處所依法栽培樹樹決活古人有云移樹無時莫令樹知區宜寬深以水攪土成泥仍摻新粟大麥百餘粒即下樹栽樹大者須以木扶架若根不動搖雖丈許之木可活仍須芟去繁枝不可招風

伐木

齊民要術凡伐木四月七月則不蟲而堅韌凡木有子實者候其子實將熟皆其時也（非其時者蟲且脆也）凡非時之木水漚一月或火煏（皮逼反）取乾蟲皆不生（水浸之木更益柔韌）凡栽樹正月為周官曰仲冬斬陽木仲夏斬陰木（鄭司農云陽木春夏生者陰木秋冬生者松柏之屬鄭玄曰陽木生山南者陰木生山北者冬則斬陽夏則斬陰調堅輭也按松柏之性不生蟲蠹四時皆得無所選也山中雜木非七月四月兩時殺者率多生蟲無山南山北之異鄭君之說又無取則周官伐木蓋以順天道調陰陽未必為堅韌之與蟲蠹也）禮記月令孟春之月禁止伐木（逆時氣也）季夏之月無伐大樹方盛乃命虞人入山行木無為斬伐（為其未堅韌也）季秋之月草木黃落乃伐薪為炭仲冬之月日短至則伐木取竹箭（此其堅成之極時也）孟子曰斧斤以時入山林材木不可勝用也（趙岐注曰時為草木零落之時）淮南子曰草木未落時斧斤不入山林　崔寔曰自正月以終季夏不可伐木必生蠹蟲十

一月伐竹木　四時類要十二月斬伐竹木不蛀

藥草

種紫草

齊民要術宜黃白輭良之地青沙地亦善開荒黍穄下大佳注不耐水必須高田秋耕地至春又轉耕之三月種之（一畝用子二升）下訖勞耩地逐壟手下子（良田一畝用子二升半薄田用子三升）下訖勞之鋤如穀法潔淨為佳其壟底草則拔之（壟底用鋤則傷紫草）九月中子熟刈之候稃芳蒲反燥載聚打取子（濕載子則浥鬱）即深細耕（不細不深則失草矣）尋壟以杷耧取整理（收草宜併手力速竟為良遭雨則損草也）一捉隨以茅結之（擘葛蒲菁善）四捉為一頭當日則斬齊顛倒十重許為長行置堅平之地以板石鎮之令扁（濕鎮直而長燥鎮則碎折不鎮賣難售也）兩三宿豎頭著日中曝之令浥浥然（不曬則鬱黑太燥則碎折）五十頭作一洪（洪十字大頭向外以葛纏絡）著敞屋下陰涼處棚棧上其棚下勿使驢馬糞及人溺又忌煙皆令草失色其利勝藍若欲久停者入五月內著屋中閉戶塞向窓泥勿使風入漏氣過立秋然後開出草色不異

若經夏在棚棧上草便變黑不復任用　務本新書種若經夏在棚棧上草便變黑不復任用　務本新書種訖拖瓶擺之或以輕砘碾過秋深子熟傍去其土連根取出就地鋪穰頗乾輕振其土茅葉束切去虛梢

紅花

齊民要術花地欲得良熟二月末三月初種也種法欲雨後速下或漫散種或耧下一如種麻法亦有鋤而掩種者子科大而易料理花出日日乘涼摘取（不摘必須盡留餘即合）五月子熟拔曝令乾打取之（子亦不用鬱浥）五月種晚花（春初即留子入五月便種若待新花熟後取子則又晚也）七月中摘深色鮮明耐久不黯（紵物反色壞也）勝春種者收子與麻子同價既任車腊亦堪為燭一頃花日須百人摘以一家手力十不充一但駕車地頭每旦當有小兒僮女十百為羣自來分摘正須平量中半分取是以單夫隻婦亦得多種　曬紅花法摘取即碓擣使熟以水淘布袋絞去黃汁更擣以粟飯漿清而酸者淘之又以布袋絞去汁即收取染紅勿棄也絞訖著甕器中以布蓋上雞鳴更擣令均于席上攤而曝乾（勝作

餅花作餅者不得乾令花泡鬱也

藍

齊民要術藍地欲良三徧細耕三月中浸子令芽生乃畦之治畦下水一同葵法藍三葉澆之晨夜再澆薅治令淨五月中新雨後即接濕耨耩拔栽之三莖作一科相去八寸栽時宜併力急手無令地燥也白背即急鋤栽時既濕白背不急鋤則堅確也五徧為良七月中作藍澱　崔寔曰榆莢落時可種藍五月可刈藍六月可種冬藍冬藍木藍也

梔子

新添十月選成熟梔子取子淘淨曬乾至來春三月選沙白地斸畦區深一尺全去舊土卻收地上濕潤浮土篩細填滿區下種稠密如種茄法細土薄糝上搭箔棚遮日高可一尺旱時一二日用水于棚上頻頻澆灑不令土脉堅垎四十餘日芽方出土薅治澆溉至冬月厚用蒿草藏護次年三月移開相去一寸一科鋤治澆溉宜頻冬月用土深擁根株其枝梢用草包護至次年三四月又科一步半一科栽成行列須園內穿井頻澆頻鋤每歲冬須北面厚夾籬障以蔽風寒第四年開花結實十月收摘甕內微蒸曬乾用

茶

四時類要熟時收取子和濕沙土拌筐籠盛之穰草蓋不爾即凍不生至二月中出種之于樹下或北陰之地開坎圓三尺深一尺熟斸著糞和土每阬中種六七十顆子蓋土厚一寸強任生草不得耘相去二尺種一方旱時以米泔澆此物畏日桑下竹陰地種之皆可二年外方可耘治以小便稀糞蠶沙澆擁之又不可太多恐根嫩故也大概宜山中帶坡坂若于平地即于兩畔深開溝壠洩水水浸根必死三年後收茶

椒

齊民要術熟時收取黑子俗名椒目不用人手數近捉之則不生也四月初畦種之治畦下水如種葵法方三寸一子篩土覆之令厚寸許復篩熟糞以蓋土上旱輒澆之常令潤澤生高數寸夏連

雨時可移之移法先作小阬圓深三寸以刀子圓劉椒
栽合土移之于阬中萬不失一若拔而移者率多死若移大栽者
二月三月中移之先作熟穰泥掘出即封根合泥埋之
生小陰中者少稟寒氣則不用裹所謂習與性成一木之性寒暑異容若朱
藍之染能不易質故觀隣識士見友知人也
行百餘里猶得生此物性不耐寒陽中之樹冬須草裹不裹則死其
下薄布曝之令一日即乾色赤椒好若陰時收者色黑失味其葉
及青摘取可以為葅乾而末之亦足充食也務本新

書三鄉椒種秋深熟時揀粒大摘下蔭乾將椒子包裹
掘地深埋春暖取出向陽掘畦種之性不耐寒冬月以
草厚覆二年後春月移栽樹小時冬月以糞覆根地寒
處以草裹縛次年結子椒不歇條一年繁勝一年

茱萸

齊民要術食茱萸也山茱食萸味不任食

二月三月栽之宜故城隄冢高燥處凡于城上種蒔者先宜隨長短掘墊停之經年然後于墊中種蒔保澤沃壤與平地無差不爾者土堅澤流長物至遲歷年倍多樹木尚小候實開便收之挂著屋裏壁上

陰乾勿使煙熏煙熏則苦而不香也用時去中黑子肉醬魚鮓偏宜用

茴香

務本新書春暖向陽掘區糞土相和區先下水子用新
香不浥者量地下子糝土微蓋區南約量種蓐以遮夏
日長高三四指旱則澆之或霖雨時就新子種之亦可
十月斫去條梢糞土覆根三月去之

蓮藕

齊民要術種蓮子法八月九月中取蓮子堅黑者于瓦
上磨蓮子頭令皮薄取墐土作熟泥封之如三指大長
二寸使蒂頭平重磨處尖銳泥乾時擲于泥中重頭沈
下自然周正皮薄易生少時即出其不磨者皮既堅厚
倉卒不能生也種藕法春初掘藕根節頭著魚池泥
中種之當年即有蓮花

芡

齊民要術種芡法一名雞頭八月中收取擘破取子散
著池中自生也

芰

齊民要術種芰法一名菱秋上子黑熟時收取散著池中自生矣

著薾今名山藥

四時類要山居要術云擇取白色根如白米粒成者先收子作三五所阬長一丈闊三尺深五尺下密布甎阬四面一尺許亦側布甎防別入傍土中根即細也作阬子訖填糞土三行下子種之填阬滿待苗著架經年已後根甚麤一阬可支一年食根種者截長一尺已下種之至八月盡九月初根成中染若須留為種者即在地中勿掘之待來年三月取之為種計一畝可收根三十石有草鋤不限徧數鋤時別作小刀鋤勿使細土覆心今秋收訖至來年更不須種自旅生也惟須鋤之如此四年不要種之餘根自出矣

枸杞

博聞錄種枸杞法秋冬間收子淨洗日乾春耕熟地作町闊五寸紐草稕如臂大置畦中以泥塗草稕上然後種子以細土及牛糞蓋令徧苗出頻水澆之又可插種者折長三四寸鱗次相挨臥于區內復以糞土勻覆五寸許旱則澆之亦不可太濕頗忌大糞苗長以高梢扶

務本新書枸杞宜故區畦種葉作菜食子根入藥

新添秋收好子至春畦種如種菜法　又三月中苗出時移栽如常法伏內壓條特為滋茂　一法截條長四五指許掩于濕土地中亦生

菊花

博聞錄菊蜀人多種之黃可入茶花子入藥然野菊大能瀉人惟真菊延年乃黃中之色氣味和正花葉根實皆長生藥其性介烈不與百花同盛衰是以通仙靈也　務本新書宜白地栽甜水澆苗作菜食花入藥用三

四月帶根土掘出作區下糞水調成泥擘根分栽每區一二科後極滋茂

蒼术

四時類要二月取根子劈破畦中種上糞下水一年即稠苗亦可為菜若作煎宜多種之

黃精

四時類要二月擇取葉相對生者是真黃精擘長二寸許稀種之一年後甚稠種子亦得其葉甚美入菜用其根堪為煎术與黃精仙家所種

百合

四時類要二月種百合此物尤宜雞糞每阬深五寸如種蒜法　又云取根曝乾搗為麪細篩甚益人

牛蒡子

四時類要熟耕肥地令深平二月末下子苗出後耘旱即澆灌八月已後即取根食若取子即留隔年方有子凡是閒地即須種之不但畦種也　務本新書牛蒡子

宿根亦名鼠黏子葉作菜食明目補中去風久食輕身耐老

決明

四時類要二月取子畦種同葵法葉生便食直至秋間有子若嫌老糞種亦得若入藥不如種馬蹄者　博聞錄園圃四旁宜多種蛇不敢入

甘蕨

新添栽種法用肥壯糞地每歲春間耕轉四徧耕多更

好擺去柴草使地淨熟蓋下土頭如大都天氣宜三月內下種迤南暄熱二月內亦得每栽子一箇截長五寸許有節者中須帶三兩節發芽于節上畦寬一尺下種處微壅土高兩邊低下相離五寸臥栽一根覆土厚二寸栽畢用水遶澆止令濕潤根脉無致淹没栽封旱則三二日澆一徧如雨水調勻每一十日澆一徧其苗高二尺餘頻用水廣澆之荒則鋤耘並不開花結子直至九月霜後品嘗稭稈酸甜者成熟味苦者未成熟將成熟者附根刈倒依法即便煎熬外將所留栽子稭稈斬去虛梢深掘窖阬窖底用草襯藉將稭稈豎立收藏于上用板蓋土覆之毋令透風及凍損直至來春依時出窖截栽如前法大抵栽種者多用上半截儘堪作種其下截肥好者留熬沙糖若用肥好者作種尤佳　煎熬法若刈倒放十許日即不中煎熬將初刈倒稭稈去梢葉截長二寸碓擣碎用密筐或布袋盛頓壓擠取汁即用銅鍋內斟酌多寡以文武火煎熬其鍋隔牆安置牆外燒火無令烟火近鍋專一令人看視熬至稠粘似黑棗合色用瓦盆一隻底上鑽箸頭大窾眼一個盆下用甕承接將熬成汁用瓢盛傾于盆內極好者澆于盆流于甕內者止可調水飲用將好者即用有窾眼盆盛頓或倒在瓦罌內亦可以物覆蓋之食則從便慎勿置于熱炕上恐熱開化大抵煎熬者止取下截肥好者有力糖多若連上截用之亦得

薏苡

新添九月霜後收子至來年三月中隨耕地于壠內點種勞蓋令平有草則鋤

藤花

新添春分前後移栽長時宜靠樹架起其花茂盛採時天晴便曬乾不致浥損收藏可為素餡食之

薄荷

新添諸處多可移栽經冬根不死採葉可食本入藥用

罌粟

四時類要罌粟尤宜山坡亦可畦種　博聞錄重九日種又中秋夜種則罌大子滿種訖以竹箒掃之

苜蓿

齊民要術地宜良熟七月種之畦種水澆一如韭法亦一剪一上糞鐵耙耧土令起然後下水一年三刈留子者一刈則止春初既中生噉為羹甚香長宜飼馬馬尤嗜之此物長生種者一勞永逸都邑負郭所宜種之　崔寔曰七月八月可種苜蓿　四時類要苜蓿若不作畦種即和麥種之不即不衰凡苜蓿春食作乾菜至益人

妨　燒苜蓿之地十二月燒之訖二年一度耕壠外根

農桑輯要卷七

元　司農司　撰

孳畜禽魚及歲用雜事附

養馬牛總論

齊民要術服牛乘馬量其力能寒溫飲飼適其天性如瘦瘠春中必死務在充飽調適而已　四時類要三月汝合龍駒合驢馬之牝牡此月三日為上　月令季春之月乃合累牛騰馬　案月令合累牛騰馬註累騰皆乘匹之名此作騾牛驢馬今校改遊牝于牧仲夏之月遊牝別羣則繫騰駒

馬騾驢附

齊民要術飲飼之節食有三時飲有三時何謂也一曰惡芻二曰中芻三曰善芻飲有三時何謂也一曰謂飢時與惡芻飽時與善芻引之令食食常飽則無不肥劉草麤雖足豆穀亦不肥充細劉無節從去土而食之者令馬肥不嗽如此喂飼自然好也嗽苦江反　何謂三時一日朝飲少之二日晝飲則胸饜水三曰暮極飲之一曰夏汗冬寒皆當節飲謗曰旦起騎穀日中騎水斯言旦飲須節水也每飲食勿行驟則消水小

驟數百步亦佳十日一放令驢驟大槩類馬不復別起其陸梁舒展令馬硬實也

條端　凡驢馬駒初生忌灰氣遇新出爐者輒死經兩即不死

凡以豬槽餵馬以石灰泥馬槽汗繫著門皆令馬落駒術曰常繫獼猴于馬房令馬不畏辟惡消百病也

馬久步即生筋勞筋勞則發癱腫久汗不乾則生跨痛久立則發骨勞骨勞則發癱腫久汗不乾則生皮勞皮勞者驟而不振汗未燥而飲飼之則生氣勞氣勞者驟而不噴馳驅無節則生血勞血勞則發强行何以察五勞終日馳驅舍而視之不驟者筋勞也驟而不時起者骨勞也起而不振者皮勞也振而不噴者氣勞也噴而不溺者血勞也筋勞者兩絆卻行三十步而已骨勞者令人牽之起從後笞之起而已皮勞者夾脊摩之熱而已氣勞者緩繫之櫪下遠餧草噴而已血勞者高繫無飲食之大溺而已

獼肉及肝獰良不能得肉肝乃用屎耳　治馬黑汗方取乾馬糞置鋒一寸許刺咽喉潰則愈　治馬喉腫方以物纏刀子露刃瓶子中頭髮覆之火燒馬糞及髮煙出著馬鼻熏令煙入鼻中須臾即差又方豬脊引脂雄黃亂髮燒煙熏鼻同上法案此二條並治馬黑汗方原本俱作治馬候腫又方今據齊民要術校改　又療馬牽行拋糞即愈　馬疥方皂音臭莢案齊民要術作雄黃頭髮臘月豬脂煎令髮消及熱塗立效　馬傷水用葱鹽油相和搓成團子納鼻中以手掩馬鼻令不通氣良久待眼淚出即止　馬傷料用生蘿蔔三五箇切作片子啖之立效　馬猝熱腹脹起臥欲死方藍汁二升和冷水二升灌之立效　治新生小駒子瀉肚方蘗本末三錢用大麻子研汁調灌下咽喉便效次以黃連末大麻汁解之

驢馬磨打破瘡馬齒菜石灰一處擣為圓曬乾後再擣羅為末先口含鹽漿水洗淨用藥末貼之驗　常啖馬藥鬱金大黃甘草山梔子貝母白藥子黃藥子黃芩款冬花秦艽黃檗黃連知母桔梗蘗本右件一十五味各等分同擣羅為末每一匹馬啖藥末二兩許仍用油

蜜豬脂雞子飯食少許同和調啖之（啖後不得飲水至夜喂飼）　馬氣衝肝眼目似睡忽然眩倒此方主之　馬腎搐方烏藥方青橘皮當歸桂心大黃芍藥木通郁李仁瞿麥白芷牽牛子右件十味各等分擣羅為末用溫酒調灌　馬氣喘方玄參葶藶升麻牛黃兜苓黃耆知母貝母同為末每服二兩許　點馬眼藥青鹽黃連馬牙硝雞仁右件四味各等分同研為末用蜜煎入瓷瓶子盛或點時旋取少許以井水浸化點　治馬急起臥取壁上多年石灰細杵羅用酒調二兩已來灌之立效　治馬食槽內草結方好白礬末一兩分為二服每貼和飲水後啖之不過三兩度即內消卻此法神驗　博聞錄馬傷脾方川厚朴去麤皮為末同薑棗煎灌應脾胃有傷不食水草褰唇侶笑鼻中氣短宜速與此藥　馬心熱方甘草芒硝黃檗大黃山梔子瓜蔞為末水調灌應心肺壅熱口鼻沉血跳躑煩燥宜急與此藥　馬肺毒方天門冬知母貝母紫蘇芒硝黃芩甘草薄荷葉同為末飯湯入少許醋調灌療肺毒熱極鼻中噴水　馬肝壅方朴硝黃連厚朴為末清米泔調灌應心肺壅熱口鼻沉血跳躑煩燥宜急與此藥　馬肺毒方天門冬知母貝母紫蘇芒硝黃芩甘草薄荷葉同為末飯湯入少許醋調灌療肺毒熱極鼻中噴水　馬肝壅方朴硝黃連為末男子頭髮燒灰存性漿水調灌應邪氣衝肝眼目似睡忽然眩倒此方主之　馬腎搐方烏藥方青橘皮當歸桂心大黃芍藥木通郁李仁瞿麥白芷牽牛子右件十味各等分擣羅為末用溫酒調灌兩酒一大升同煎溫灌隔日再灌　馬氣喘方玄參葶藶升麻牛黃兜苓黃耆知母貝母同為末每服二兩許　點馬眼藥青鹽黃連馬牙硝雞仁右件四味各等分同研為末用蜜煎入瓷瓶子盛或水調草後灌之應喘嗽皆治　馬尿血方黃耆烏藥芍藥山茵蔯地黃兜苓枇杷葉為末漿水煎沸候冷調灌應六月熱尿血皆主療之　馬喉腫方螺青川芎知母川鬱金牛蒡炒薄荷貝母同為末每服二兩蜜二兩漿水煎沸候溫調灌　馬結糞方皂角燒灰存性同大黃枳殼麻子仁黃連厚朴為末清米泔調灌若傷突加蔓荊子赤芍藥同末　馬舌硬方款冬花瞿麥山梔子地仙草青黛硼砂朴硝油烟墨等分為細末每用半兩許塗舌上立差　馬膈痛方羌活白藥甜瓜子當歸沒藥芍藥為末春夏漿水加蜜秋冬小便調療膈痛低頭難不食草

馬流沫方當歸葛蒲白朮澤瀉赤石脂枳殼厚朴甘草為末每一兩半酒一升葱白三握同水煎溫灌　馬傷蹄方大黃五靈脂木鼈子去油海桐皮甘草土黃芸薹子白芥子為末黃米粥調藥攤皂上裹之

牛　水牛附

四時類要治牛疫方取人參一兩細切水煮汁五升灌口中差又方眞安息香于牛欄中燒如燒香法如初覺有一頭至兩頭是疫即牽出以鼻吸之立愈又方十二月兔頭燒作灰和水五升灌口中良　牛腹脹欲死方研麻子汁五升溫令熱灌口中愈此治食生豆腹脹垂死者甚良　牛鼻脹方以醋灌耳中立差　牛疥方煮黑豆汁熱洗五度差一本作烏頭汁　牛肚脹及噉方取榆白皮水煮令熟甚滑以三五升灌之即差　牛虱方以胡麻油塗之即愈豬脂亦得六畜虱塗之亦愈　博聞錄牛癘疫方用真茶二兩和水五升灌之又治牛猝疫而動頭打脇急用巴豆七個去殼細研出油和灌之即愈又燒蒼术令牛鼻吸其香止　牛尿血方川當歸紅花為細末以酒二升半煎取二升冷灌之又法豉汁調食鹽灌　牛患白膜遮眼用炒鹽并竹節燒存性細研一錢貼膜效　牛氣噎方牛有茅根噎以皂角末吹鼻中更以鞋底拍尾停骨下效　牛腹脹方牛喫著雜蟲即腹脹用燕屎一合漿水二升調灌之效　牛觸人方牛顛走逢人即觸是膽大也黃連大黃末雞子酒調灌之牛尾焦不食水草以大黃黃連白芷末雞子酒調灌之愈　牛氣脹方淨水洗汗鞿取汁一升好醋半升許灌之　牛肩爛方舊縣絮三兩燒存性麻油調抹忌水之愈　牛肩爛方舊縣絮三兩燒存性麻油調抹忌水五日愈　牛漏蹄方紫礦為末豬脂和納蹄中燒鐵篦烙之愈　牛沙疥方蕎麥隨多寡燒灰淋汁入綠礬一合和塗愈　韓氏直說餵養牛法農隙時入暖屋用場上諸糠穰鋪牛腳下謂之牛鋪牛糞其上次日又覆糠穰每日一覆十日除一次牛一具三隻每日前後餉約飼草三束豆料八升或用蠶沙乾桑葉水三桶浸之牛

下餉喂透刷飽飲畢辰巳時間上槽一頓可分三和皆水拌第一和草多料少第二比前草減半少加料第三草比第二又減半所有料全繳拌食盡即往使耕喂了牛無力夜餵牛各帶一鈴草盡牛不食則鈴無聲即拌之飽使耕俗諺云三和一繳須管要飽不要喂了使去最好　水牛飲飼與黃牛同夏須得水池冬須得暖廠牛衣

羊

齊民要術常留臘月正月生羔為種者上十一月二月生者次之非此月數生者毛必焦卷骨骼細小所以然者逢寒過熱故也其八九十月生者雖值秋肥然比之冬暮母乳已竭春草未生是故不佳其三四月生者草雖茂美而羔小未食草未生是故不佳其三四六七月生者兩熱相仍中之甚惡其十一月十二月生者母既多乳膚軀充滿草雖枯亦不羸瘦母乳適盡即得春草是以極佳　大率十口一羝羝少則不孕羝多則亂羣不經冬或死羝無角者更佳有角者喜相觸傷胎所由也　擬供廚者宜剩之剩法生十餘日布裹齒碎之　牧羊必須老人心性宛順者起居以時調其宜適卜式云牧民何異于是者若使急性人及小兒者攔約不得必有打傷之災或遊戲不看則有狼犬之害懶不驅行無肥充之理將息失所有羔死之患也　惟遠水為良傷水則蹄甲朦出　二日一飲頻飲則傷水而鼻腫緩驅行勿停息息則不食而羊瘦急行則塵塵而蚘頴也　春夏早放秋冬晚出春夏氣和所以宜早秋冬霜露所以宜晚養生經云春夏早起與雞俱興秋冬晏起必待日光此其義也夏日盛暑須得陰涼若日中不避熱則塵汗相染秋冬之間必致癬疥七月已後霜露氣降必須日出霜露晞解然後放之不爾則逢毒氣令羊口瘡腹脹也　圈不厭近必須與人居相連開窓向圈所以然者不能禦物狼一入圈或能絕羣　架北牆為廠為屋即傷熱熱則生疥癬且屋處憒暖冬月入田尤不耐寒　圈中作臺開竇無令停水二日一除毋使糞穢穢則汚毛停水則爽蹄眠濕則腹脹也　圈內須並牆豎柴柵令周匝羊不揩土毛常自淨不豎柴者羊揩牆壁土穢相得毛皆成氈又豎柵頭出牆者虎狼不敢踰　羊一千口者三四月中種大豆一頃雜穀并草留之不須鋤治八九月中刈作青茭若不種豆穀者初草實成時收刈雜草薄鋪使乾勿令鬱浥　蠶豆胡豆蓬藜荊棘為上大小豆其次之高麗豆其尤是所便蘆亂二種則不中凡乘秋刈草非直為羊不悉皆倍勝雀麥曰七月七日刈勿令實而然大凡羊有疥者間別之不別相染汙或能合羣致死羊疥先既至冬寒多芟茭也

著口者難治多死凡羊經疥得差後夏初肥時宜賣易之不爾後春疥發必死矣　家政法曰養羊法當以瓦器盛一升鹽懸羊欄中羊喜鹽自數還啖之不勞人牧羊有病輒相汙欲令別病法當欄前掘漬深二尺廣四尺往還皆跳過者無病不能過者入漬中行過便別之　龍魚河圖曰羊有一角食之傷人（案此條上原本脫去龍魚河圖曰五字今校增）　四時類要羊疥皮黎蘆根敲打令皮破以泔浸之餅盛塞口放竈邊令常暖數日味酸便中用以輒瓦刮疥處令赤若堅硬者湯洗之去痂拭令乾以藥汁塗之再上愈疥若多逐日漸漸塗之勿頓塗恐不勝痛也又方豬脂和梟黃塗之愈　羊中水方羊膿鼻眼不淨者皆以水洗治之其方以湯和鹽杓中研令極鹹候冷取清者以小角子受一雞子者灌兩鼻各一角五日後以眼鼻淨為候不差更灌　羊膿鼻方羊膿鼻及口頻生瘡如乾癬者相染多致絕羣治法豎長竿圈中竿頭置板令獼猴居上辟狐狸而益羊差病也　羊夾蹄

方取羝羊脂和鹽煎令熟燒鐵令微熱勻脂烙之勿令入泥水不日自差　剪羊毛三月候毛牀動則剪剪訖以河水洗即生毛潔白八月候胡菜子未成時剪之不爾則損毛中旬後剪則勿洗恐寒氣損羊

豬

齊民要術母豬取短喙無柔毛者（喙長則牙多一廂三牙已上則不煩畜為難肥故有柔毛者焰治難淨也）牝者子母不同圈（子母同圈喜相聚不食則死）牡者同圈則無嫌（牡性避蕩若非家生則易走失）圈不厭小（圈小則肥疾）處不厭穢（泥汁則避暑）亦須小廠以避雨雪春夏草生隨時放牧糟糠之屬當日別與（糟糠經夏輒敗不中停放）八九十月放而不飼所有糟糠則畜待窮冬春初（豬性甚便水生之草杷穢水藻等令近岸豬則食之皆肥）初產者宜煮穀飼之其子三日便掐尾六十日後犍（三日掐尾則不畏風凡犍豬死者皆風所致耳犍不截尾則前大後小犍骨細肉多不犍則骨麤肉少知犍牛法者無風死之患）十一月十二月生者豚一宿蒸之（蒸法寒籠盛豚著甑中微火蒸之汗出便罷）不蒸則腦凍不合不出旬便死（所以然者豚性腦少寒盛則不能自煖故須煖氣助之）供食豚乳下者佳簡取別飼之愁其不

肥共母同圈粟豆雜足宜埋車輪為食場散粟豆于內小豚食足出入自由則肥速　四時類要閹豬子待瘡口乾平復後取巴豆兩粒去殼爛擣和麻粗糟糠之類飼之十日後當大瀉其後日見肥大　肥豕法麻子二升擣十餘杵鹽一升同煮後和糠三斗飼之立肥

養雞

齊民要術雞種取桑落時生者良形小淺毛腳細短者是也守窠少聲善育雛子春夏生者則不佳形大毛羽悅澤腳麤長者是遊蕩銳聲產乳易厭既不守窠則無緣蕃息也　雞春夏雛二十日內無令出窠飼以燥飯出窠早不免烏鴟與濕飯則令膖脹也　雞棲宜據地為籠籠內著棧雖鳴聲不朗而安穩易肥又免狐狸之患若任之樹木一遇風寒大者損瘦小者或死燃柳柴殺雞雛小者死大者盲此亦燒黍穰殺飢之流其理難悉　家政法曰養雞法二月先耕一畝作田秫粥灑之刈生茅覆上自生白蟲便買黃雌雞十隻雄一隻于地上作屋方廣丈五于屋下懸簁令雞宿上夏月盛晝雞當還屋下息并于園中築作小屋覆雞得養子烏不得就　養雞令速肥不爬屋不暴園不畏烏鴟狐狸法別築牆匡開小門作小廐令雞以避雨日雌雄皆斬去六翮無令得飛出常多收枇杷胡豆之類以養之亦作小槽以貯水荊藩為棲去地一尺數掃去屎鏟牆為窠亦去地一尺惟冬天著草不則子凍春夏秋三時則不須直置匡上任其產伏留草則蛆蟲生雛出則著外以罩籠之如鵪鶉大還牆內匡中其供食者又作牆匡蒸小麥飼之三七日便肥大矣　又穀產雞子供常食法別取雌雞無令與雄相雜其牆匡斬翅荊棲土窠一如前惟多與穀令竟冬肥盛自然穀產矣一雌生百餘卵不雛並食之無咎

龍魚河圖曰黑雞白頭食之病人有六指者殺人

養生論曰雞肉不可令小兒食食之生蚘蟲又令體消瘦

鵝鴨

齊民要術鵝鴨並一歲再伏者為種一伏得子者少三也大率鵝三雌一雄鴨五雌一雄鵝初輩生子十餘鴨生數十後輩皆漸少矣常足五不足者生子少　欲于廐屋之下作窠以防豬犬狐狸恐之患多著細草于窠中令煖先刻白木為卵形窠別著一枚以誑之不爾不肯入窠喜東西生時尋即收取別著一煖處以茅細草覆藉之置停

窠中凍即雛死伏時大鵝一十子大鴨二十子小者減之多則不周數起者不任為種數起則凍冷也其貪伏不起者須五六日一與食起之令洗浴久不起者飢羸身冷雖伏無熱鵝鴨皆一月雛出量雛欲出之時四五日內不用聞打鼓紡車大叫豬犬及春聲又不用器淋灰不用見新產婦觸忌者雛多厭殺不能自出假令出亦尋死也雛既出作籠籠之先以粳米為粥糜一頓飽食之名曰填嗉然後以粟飯切苦菜蕪菁英為食以清水與之濁則易不易泥塞鼻則死入水中不用停久尋宜驅出此既水禽不得水即死臍未合久則水中冷徹亦死于籠中高處敷細草令寢處其上雛小臍未合不欲冷也十五日後乃出籠早放者睢直之力致困又有寒冷兼烏鳶災也

此物能食之故鵝辟此物也鴨靡不食魚矣水稗實成時尤是所便噉此足得肥充供廚者子鵝百日以外子鴨六七十日佳過此肉硬大率鵝鴨六年以上老不復生伏矣宜去之少者初生伏又未能工惟數年之中佳耳純取雌鴨無令雜雄足其粟豆常令肥飽一鴨便生百卵俗所謂殺生者此卵

既非陰陽合生雖伏亦不成雛宜以供膳幸無靡卵之咎也

魚

齊民要術陶朱公養魚經曰夫治生之法有五水畜第一水畜所謂魚池也以六畝地為池池中作九洲求懷子鯉魚長三尺者二十頭牡鯉魚長三尺者四頭以二月上庚日納池中令水無聲魚必生至四月內一神守六月內二神守八月內三神守神守者鼈也所以納鼈者魚滿三百六十則蛟龍為之長而將魚飛去納鼈則魚不復去在池中周遶九洲無窮自謂江湖也至來年二月得鯉魚長一尺者一萬五千枚三尺者四萬五千枚二尺者十萬枚長二尺者五萬枚長三尺者五萬枚長四尺者四萬枚留長二尺者千枚作種所餘皆貨候至明年不可勝計也池中有九洲八谷谷上立水二尺又谷中立水六尺所以養鯉者鯉不相食易長又貴也又作魚池法三尺大鯉非近江湖倉卒難求若養小魚積年不大欲令生大魚法

須載取藪澤陂湖饒大魚之處近水際土十數載以布
池底二年之內即生大魚蓋由土中先有大魚子得水
即生也

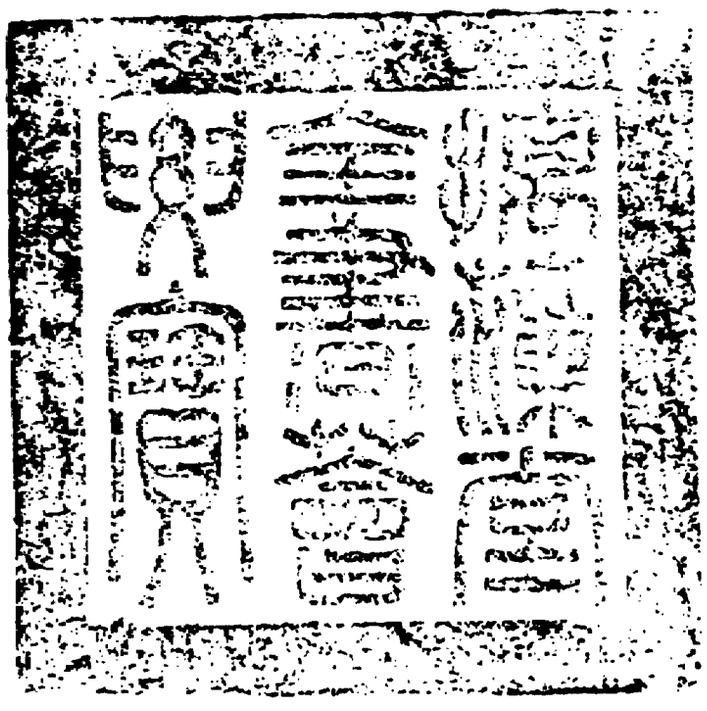
蜜蜂

新添人家多于山野古窑中收取蓋小房或編荊囤兩
頭泥封開一二小竅使通出入另開一小門泥封時時
開卻掃除常淨不令他物所侵秋花彫盡留冬月蜂所
食蜜餘蜜脾割取作蜜蠟至春三月掃除如前常於蜂
窠前置水一器不致渴損春月蜂成有數箇蜂王當審
多少壯與不壯若可分為兩窠止留蜂王兩箇其餘摘
去如不分除舊蜂王外其餘蜂王盡行摘去（窠烏禾反穴居也）

歲用雜事

四時類要正月豎籬落　耨田　開荒　修蠶屋　織
蠶箔　造桑机　造麻鞋　舂米（此月人閑）　築牆　二月
栽柳　舒蒲桃上架　解栗裹縛　去石榴裹縛　造
醬（是月合為中時）　寒食前後收柴炭　造布　浣冬衣　採
桑螵蛸　三月利溝瀆　葺垣牆　治屋室以待霖雨
脫墾　移茄子　造酪（是月牛羊飽草好造也）　四月收蔓菁
芥蘿蔔等子　收乾椹子　鋤葱　收乾笋藏笋　此
月伐木不蛀　修隄防開水竇　整屋漏以備暴雨
五月灰藏毛羽物　氈須人臥不臥則曬篛掃　收蠶
種豌豆蜀芥胡荽子　六月命女工織紬絹　收芥子
（中秋後種）收花藥子（便種之）　收李核（便種）　收首蓿　收槐
花（曝乾）　斫竹（此月及八月不哇）　漚麻　曬氈褥晝裘　種小
蒜（同七月）　蘿蔔　七月收楮子　浣故衣制新衣作夾衣
以備始涼　刈蒿草　種蜀芥　分薤　漚晚麻　耕
菜地　收荷葉陰乾　拭漆器五月至此月晝經雨後
漆器圖畫箱篋須曬乾則不損　收瓜蒂　收蔌黍子
（同八月）　八月收薏苡　收角蒿　收韭花　收胡桃
收棗　開蜜　下旬造油衣　收油麻秫豇豆　備冬
衣　刈莞葦　九月收豕（同十月）　收皂角　貯麻子油
採菊花　收木瓜　備冬藏凡蔓菁菘韭葷脆美

而不耐停若旱園菜稍硬停得至二月　十月築垣牆
墐北戶　縛薦　遮掩牛馬屋　收槐實梓實　收牛
膝地黃　造牛衣　盤瘥蒲桃　包裹栗樹石榴樹不
爾即凍死　收諸般穀種大小豆種　十一月貨薪柴
緜絮　伐木取竹箭　造什物農具　折麻放麻　刈
蒿棘　貯年支草于隙地至六月及秋霖時俱利倍
十二月造車　貯雪水　收臘糟　糞地　刈棘屯牆
造農器　收羔種　收牛糞



總校官庶吉士臣張能照
校對官檢討臣盧　應
謄錄監生臣徐　松

缺　页

五經算術

〔周〕甄鸞撰　〔唐〕李淳風注

缺　页

欽定四庫全書卷

子部

五經算術卷上下

詳校官主事臣陳木

五經算術目錄

卷上

尚書定閏法
推日月合宿法
求一年定閏法
求十九年七閏法
尚書孝經兆民注數越次法
詩伐檀毛鄭注不同法
詩豐年毛注數越次法
周易筮數法
論語千乘之國法
周官車蓋法
儀禮喪服絰帶法
喪服制衾米溢數法
禮記王制國及地法

求經云古者百里當今一百二十一里六十步四尺二寸二分法

求鄭氏注云古者百畝當今一百五十六畝二十五步依鄭計之法

求鄭注云古者百里當今一百二十五里法

卷下

禮記月令黃鍾律管法

禮記禮運注始于黃鍾終于南呂法

禮運一本注始于黃鍾終于南事法

漢書終于南事算之法

禮記投壺法

推春秋魯僖公五年正月辛亥朔法

推僖公五年正月辛亥朔旦冬至法

推文公元年歲在乙未閏當在十月下而失在三月法

推閏餘十三在何月法

推文公六年歲在庚子是歲無閏而置閏法

推襄公二十七年歲在乙卯再失閏法

推絳縣老人生經四百四十五甲子法

推文公十一年歲在乙巳夏正月甲子朔絳縣老人生月法

推積日法

推昭公元年歲在乙巳閏十二月後而以閏月為正月故以正月為二月法

推積日法

推昭公十九年歲在戊寅閏在十二月下法

推昭公十九年歲在戊寅月朔法

推昭公二十年歲在己卯再失閏法

推昭公二十年歲在己卯正月己丑朔旦冬至法

而失云閏二月巳丑冬至法

推哀公十二年歲在戊午應置閏而不置故書

十二月有螽法

求十二年閏月法

臣等謹案五經算術二卷北周甄鸞撰唐李

淳風為之注鸞長于步算仕北周為司隸校

尉漢中郡守嘗撰周天和年歷及注九章五

曹孫子周髀等算經不聞其有是書而隋書

經籍志有五經算術一卷五經算術錄遺一

卷皆不著撰人姓名唐藝文志則有李淳風

注五經算術二卷亦不言其書為誰撰今攷

是書舉尚書孝經詩易論語三禮春秋之待

算乃明者列之而推算之術悉加甄鸞按三

字于上則是書當即鸞所撰又攷淳風當貞

觀初奉詔與算學博士梁述助教王真儒等

刊定算經立于學官唐選舉志及百官志竝

列五經算為算經十書之一與周髀共限一

年習肄及試士各舉一條為問此書注端悉

有臣淳風等謹按字然則唐明算科之五經

算即是書矣是書世無傳本惟散見于永樂

大典中雖割裂失次尚屬完書據淳風注于

尚書推定閏條自言其解釋之例則知發端

于此又如論語千乘之國周官蓋冂宇曲並

用開方之術詳于前而略于後循其義例以

各經之叙推之其舊第尚可以攷見謹依唐

藝文志所載之數釐為上下二卷其中採摭

經史多唐以前舊本如引司馬彪志序論十

二律各統一月當月者各自為宮今本後漢

志統訛作終月訛作日革木之聲今志訛作

草木陽下生陰陰上生陽始于黄鍾終于中

呂今志脱始于黄鍾四字律為寸于準為尺

律為分于準為寸下文承準寸言不盈者十

之所得為分今志脫律為分于準為寸二句
禮記義疏引志脫誤亦然又兩引上生不得
過黃鍾之濁下生不得不及黃鍾之清申之
曰是則上生不得過九寸下生不得減四寸
五分與蔡邕月令章句謂黃鍾少宮管長四
寸五分者合且足證中央土律中黃鍾之宮
乃黃鍾清律不得涵同于仲冬月律中黃鍾
為最長之濁律呂氏春秋先製黃鍾之宮次
製十有二筒亦黃鍾有清律之證今志作上
生不得過黃鍾之清濁下生不得及黃鍾之
數實因清字訛衍在上後人改竄其下揆諸
律法遂不可通蓋是書不特為算家所不廢
實足以發明經史覈訂疑義于攷證之學尤
為有功焉乾隆四十二年五月恭校上

總纂官臣紀昀臣陸錫熊臣孫士毅

總校官臣陸費墀

五經算術卷上

周甄鸞撰

唐李淳風注

尚書定閏法

帝曰咨汝羲暨和朞三百有六旬有六日以閏月定四時成歲孔氏注云咨嗟暨與也帀四時曰朞一歲十二月月三十日（案原本脫一月字今據書孔傳補）正三百六十日除小月六為六日是為一歲（案原本作是為歲脫一字今據書孔傳補）有餘十二日未盈三歲足得一月則置閏焉以定四時之氣節成一歲之歷象甄鸞按一歲之閏惟有十日九百四十分日之八百二十七而云餘十二日者理則不然何者十九年七閏今古之通軌以十九年整得七閏更無餘分故以十九年為一章今若一年有餘十二日則十九年二百二十八日若七月皆小則賸二十五日若七月皆大猶餘十八日先推日月合宿以定一年之閏則十九年七閏可知

推日月合宿法

置周天三百六十五度千上四分度之一千下又置月行十三度十九分度之七除其日一度餘千二度以月分母十九乘十二度積二百二十八內子七案內即納字古通用得二百三十五為章月以度分母四乘章月得九百四十為日法又以四分乘度三百六十五內子一得一千四百六十一乃以月行分母十九乘之得二萬七千七百五十九為周天分以日法九百四十除之得二十九日不盡四百九十九即是一月二十九日九百四十分日之四百九十九與日合宿也

求一年定閏法

置一年十二月以二十九日乘之得三百四十八日又置十二月以日分子四百九十九乘之得五千九百八十八以日法九百四十除之得六日從上三百四十八日得三百五十四日餘三百四十八以三百五十四日減周天三百六十五度不盡十一日又以餘分三百四十八減章月二百三十五而章月少不足減上減一日加下日法九百四十分得一千一百七十五以實餘三百四十八乃減下法餘八百二十七是為一歲定閏十一日九百四十分日之八百二十七

臣淳風等謹按此五經算一部之中多無設問及術直據本條略陳大數而已今並加正術及問仍舊數相符其有況說事由不須術者並依舊不加據此問宜云注一歲有餘十二日未盈三歲足得一月則置閏焉按十九年為一章有七閏問一年之中定閏幾何曰十日九百四十分日之八百二十七其術宜云置一年十二月以章法十九乘之納七閏為章月以四乘之為蔀月又置周天分以十九乘之為蔀日以蔀月除之得一月之日及分以十二乘之所得以減周天分餘即一年閏數也

求十九年七閏法

置一年閏十日以十九年乘之得一百九十日又以八

百二十七分以十九年乘之得一萬五千七百一十三
以日法九百四十除之得十六日餘六百七十三以十
六加上日得二百六日以二十九除之得七月餘三日
以法九百四十乘之得二千八百二十以前分六百七
十三加之得三千四百九十三以四百九十九命七月
分之適盡是謂十九年得七閏月月各二十九日九百
四十分日之四百九十九

臣淳風等謹按其問宜云一年閏十日九百四十分
日及月數各幾何曰閏二百六日九百四十分日之
六百七十三閏月有七其術宜云置一年閏日通分
內子以章法十九乘之為實以日法九百四十除之
得閏日數以一月之分二萬七千七百五十九除之
得閏月之數

尚書孝經兆民注數越次法

日案原本訛作九百四分脫十字今補之八百二十七一月二十九日
九百四十分日之四百九十九問一章十九年凡閏
民若言兆井之民也如以九州地方千里者九言之則
是九兆其數不越于兆也諸侯曰萬民者公地方百里
自乘得一萬井故曰萬民所以言侯者諸侯之通稱也
按注云億萬曰兆者理或未盡何者按黃帝為法數有
十等及其用也乃有三焉十等者謂億兆京垓秭壤溝
澗正載也三等者謂上中下也其下數者十十變之若
言十萬曰億十億曰兆十兆曰京也中數者萬萬變之
若言萬萬曰億萬億曰兆萬萬兆曰京也上數者數

窮則變若言萬曰億億曰兆兆曰京也若以下數言之則十億曰兆若以中數言之則萬萬億曰兆若以上數言之則億億曰兆注乃云億萬曰兆者正是萬億也若從中數其次則須有十萬億次百萬億次千萬億次萬萬億曰兆三數並違有所未詳按尚書無此注故從孝經注釋之案今孝經亦無此注考天子曰兆民諸侯曰萬民本左氏春秋閔公元年卜偃之語鄭康成注內則降德于衆兆民云萬億曰兆天子曰兆民諸侯曰萬民然則此所引尚書及孝經注皆鄭氏說也

詩伐檀毛鄭注不同法

不稼不穡胡取禾三百億兮不狩不獵胡瞻爾庭有縣特兮注云萬萬曰億歌三歲曰特箋云十萬曰億三百億禾秉之數也甄鸞按黃帝為法數有十等及其用也乃有三焉十等者謂億兆京垓秭壤溝澗正載三等者曰兆十兆曰京也中數者萬萬變之若言萬萬曰億萬億曰兆萬萬兆曰京也上數者數窮則變若言萬萬曰京京曰垓垓曰秭秭曰壤壤曰溝溝曰澗澗曰正正曰載載曰極極曰恒恒曰河河曰沙沙曰塵塵曰埃埃曰渺渺曰漠漠曰模糊上中下也其下數者十十變之若言十萬曰億十億曰兆十兆曰京也中數者萬萬變之若言萬萬曰億萬億曰兆萬萬兆曰京也上數者數窮則變若言萬萬曰京京曰垓垓曰秭秭曰壤壤曰溝溝曰澗澗曰正正曰載載曰極極曰恒恒曰河河曰沙沙曰塵塵曰埃埃曰渺渺曰漠漠曰模糊上中下數矣

詩豐年毛注數越次法

豐年多黍多稌亦有高廩萬億及秭毛注云豐大稔稻廩所以藏盛盛之穗數萬至萬曰億數億至億曰秭箋云豐年大有之年萬億及秭以言穀數多也甄鸞按毛注云數萬至萬曰億億也又云數億至億曰秭者或有可疑何者按黃帝數術云中數者萬萬曰億萬億曰兆萬萬兆曰京萬萬京曰垓萬垓曰秭此應云數億至垓曰秭而言數億至億曰秭者有所未詳

周易策數法

凡天地之數五十有五此所以成變化而行鬼神也乾之策二百一十有六坤之策百四十有四凡三百有六十當萬物之數也是故四營而成易十有八變而成卦八卦而小成

引而伸之觸類而長之天下之能事畢矣甄鸞按天以一生水地以二生火天以三生木地以四生金天以五生土天數奇二十五地數耦三十并天地之數合五十五謂之大衍之數揲著得乾者三十六策然後得九一爻爻有三十六揲著得坤者二十四策然後得六一爻爻有二十四并乾坤之策三百六十當一朞之日者舉全數也上下經有六十四卦卦有六爻合三百八十四爻陰陽各半陽爻稱九陰爻稱六九六各百九十二也陽爻以三十六策乘之得六千九百一十二陰爻以二十四策乘之得四千六百八并陰陽之策合得一萬一千五百二十也四營者仰象天俯法地近取諸身遠取諸物也十八變者三變而成爻十八變而六爻也八卦而小成者言雖成易猶未備也

論語千乘之國

子曰道千乘之國注云司馬法六尺為步步百為畝畝

百為夫夫三為屋屋三為井井十為通通十為成成出革車一乘然則千乘之賦其地千成計積九十億步問為方幾何答曰三百一十六里六十八步一十八萬九千七百三十七分步之六萬二千五百七十六術曰置積步為實開方除之即得方里而一成地十里以三百按千乘之國其地千成方十里置一成步乘之得三千步重張相乘得九百萬步又以千成乘之得積九十億步以開方除之即得方數也開方法曰借一算為下法步之常超一位至萬而止置上商九萬于實之上又置九億于實之下下法之上名曰方法命上商九萬以除實畢倍方法九億得十八億乃折之方法一折下法再折又置上商四千于上以次前商之後又置四百萬于方法之下下法之上名曰隅法方隅皆命上商四千以除實畢倍隅法得八百萬上從方法得一億八千八百萬乃折之方法一折下法再折又置上商八百于上以次前商之後又置八萬于方法之下下

法之上名曰隅法方隅皆命上商八百以除實畢倍隅法得十六萬上從方法得一千八百九十六萬乃折之方法一折下法再折又置上商六十于上以次前商之後又置六百于方法之下下法之上名曰隅法方隅皆命上商六十以除實畢倍隅法得一千二百上從方法得一百八十九萬七千二百乃折之方法一折下法再折又置上商八于上以次前商之後又置八于方法之下下法之上名曰隅法方隅皆命上商八以除實畢倍隅法得一十六上從方法下法一亦從之得一十八萬九千七百三十七分步之六萬二千五百七十六以里法三百步除之得三百一十六里不盡六十八步即得方三百一十六里六十八步一十八萬九千七百三十七分步之六萬二千五百七十六開方除之即股也假令句三自乘得九股四自乘得十六併之得二十五開方除之得五弦也股四自乘得十六弦五自乘得二十五以十六減之餘九開方除之得三句也句三自乘得九弦五自乘得二十五以九減之餘十六開方除之得四股也今車蓋崇二尺弓四尺以崇下二尺為句弓四尺為弦為之求股求股之法句二尺自乘得四弦四尺自乘得十六以四減十六餘十二開方除之得三即股三尺也餘三倍方法三得六又以下法一從之得七即股三尺七分尺之三故曰幾半也

周官車蓋法

參分弓長以其一為之尊注云尊高也六尺之弓近部平者二尺案原本脫此六字今據周禮注補仆末下于部二尺二尺為

臣淳風等謹案其問宜云車蓋之弓長六尺近上二尺連部而平（案部原本訛作步考周禮注云六尺之弓近部平者二尺即此所本今訂正）為高四尺邪下宇曲為弦仆末下于部二尺為句欲求其股問股幾何曰三尺七分尺之三衝曰句自乘以減弦自乘其餘開方除之即得股也

儀禮喪服經帶法

凡經大搹左本在下（案原本訛作左平在下今據儀禮改正）去五分一以為帶齊衰之經斬衰之帶也去五分一以為帶大功之經齊衰之帶也去五分一以為帶小功之經大功之帶也去五分一以為帶緦麻之經小功之帶也去五分一以為帶緦麻注云盈手曰搹搹捥也中人之捥圍九寸以五分一為殺者象五服之數令有五服衰絰迭相差減五分之一其斬衰之經九寸問齊衰大功小功緦麻經各幾何答曰齊衰七寸五分寸之一大功五寸二十五分寸之十九小功四寸一百二十五分寸之七十六緦麻三寸六百二十五分寸之四百二十九甄鸾按五分減一者以四乘之以五除之置斬衰之經九寸以四乘之得三十六為絰實以五除之得齊衰之經七寸五分寸之一以母五乘絰七寸得三十五內子一得三十六以四乘之得一百四十四為實以五乘下母五得二十五為法除之得大功絰五寸二十五分寸之十九以母二十五乘絰五寸得一百二十五內子十九得一百四十四以四乘之得五百七十六為實以五乘下母二十五得一百二十五為法以除之得小功絰四寸一百二十五分寸之七十六以母一百二十五乘絰四寸得五百四為實以五乘下母二十五得六百二十五為法以除之得緦麻絰三寸六百二十五分寸之四百二十九

臣淳風等謹按其衰宜云置斬衰之經九寸以四乘之五而一得齊衰之經其求大功已下者準此有分者同而通之即合所問

喪服制食米溢數法

朝一溢米夕一溢米注云二十兩曰溢一溢為米一升二十四分升之一甄鸞按一溢米一升二十四分升之一法置一斛米重一百二十斤以十六乘之為積一千九百二十兩以溢法二十兩除之得九十六溢為法以米一斛為百升為實實如法得一升不盡四升與法俱再半之名曰二十四分升之一稱法三十斤曰鈞四鈞曰石石有一百二十斤也所以名斛為石者以其一斛米重一百二十斤故也

臣淳風等謹按其問宜云喪服朝一溢米夕一溢米求其指如何術曰置一斛升數為實又置一斛米重斤數以斤法十六兩乘之所得以溢法二十除之為法實如法得一升不盡者與法俱再半之即得分也

禮記王制國及地法

凡四海之內有九州大界方三千里三三而九計方一千里者有九也令為里田之法方一千里為廣一里則長一百萬里也分方一千里為畿內餘為八州州各得方一千里各以百里自乘為積里諸國皆倣方一百里國三十一國萬里方百里自相乘三十國合三十萬里方七十里方五十里國一百二十里一百二十國合三十萬里上法一州有二百一十國合地八十九萬四千里以減一州之地大數一百萬里餘一十萬六千里為閒田此據一州而言若八州則地七百一十五萬二千里以減八州八百萬里餘八十四萬八千里為閒田

臣淳風等謹按其問宜云令有州方千里其中封百里之國三十七十里之國六十五十里之國百二十問三等國別及當包總數并都合積里餘為閒田得地幾何曰百里之國一國得積萬里總積三十萬里七十里之國一國得積四千九百里總積二十九萬

四千里五十里之國一國得積二千五百里總積三
十萬里都合得積八十九萬四千里閒田積十萬六
千里術宜云置方里各自乘為一國之積里各以本
方國數乘之得當方總數并之即都合積里以減一
州方里自乘大數餘即閒田也

畿内方百里國九一國萬里方七十里
國二十一一國四千九百里九國合九萬里方七十里
百里方五十里國六十三一國二千五百里六十三國
合十五萬七千五百里上法畿内有九十三國計地三
十五萬四百里以減一百萬里餘六十四萬九千六百
里為閒田以八州之地七百一十五萬二千里并畿内
三十五萬四百里九州之國合地七百五十萬二千四
百里以減九州之地大數九百萬里餘一百四十九萬
七千六百里為閒田此商制也

臣淳風等謹按其問宜云令有畿内方千里其中封
百里之國九七十里之國二十一五十里之國六十

三問三等國別及當色總數并畿内都合積里餘為
閒田各幾何曰百里之國一國得積萬里總九萬里
七十里之國一國積四千九百里總十萬二千九百
里五十里之國一國積二千五百里總十五萬七千
五百里都合積三十五萬四百里閒田積六十四萬
九千六百里其術宜云方里各自乘為一國之積里
各以本方國數乘之得當方總數并之即都合積里
以減畿内方里自乘大數餘即閒田也

鄭注云周公制禮九州大界方七千里七七四十九即
四千九百萬里計方一千里者四十九也分方千里為
畿内餘為八州州各得一千里者六一州合地六百萬
里方五百里國四一國二十五萬里四國合一百萬里
方四百里國六一國十六萬里方一百里國六十一國
三百里國十一一國九萬里十一國合九十九萬里方
二百里國二十五一國四萬里二十五國合一百萬里
方一百里國一百六十四一國一萬里一百六十四國

合一百六十四萬里上法一州二百一十國計地五百五十九萬里以減一州之地大數六百萬里餘四十一萬里為附庸閒田按周禮據千里為法則公國四侯國六伯國十一子國二十五男國一百六十四合二百一十國者非周之數矣據地方一千里為地一百萬里五國合為地五百萬里方百里者五十九方百里為地一萬里五十九國合為地五十九萬里上二法計得地五百五十九萬里容前二百一十國餘方百里者四十一萬里上據地以下三法合地六百萬里一州之大數

臣淳風等謹按其問宜云令有一州方千里者六其中封方五百里之國四百里之國六三百里之國十一二百里之國二十五一百里之國一百六十四問五等國別及當色總數并都合積里餘為附庸閒田各幾何曰五百里之國四一國得積二十五萬里總積一百萬里四百里之國六一國十六萬里總九十六萬里三百里之國一百一國九萬里總九十九萬里二百里之國四一國四萬里總一百萬里餘四十一萬里為附庸閒田按周禮據千里為法則公國四侯國六伯國十一子國二十五男國一百六十四合二百一十國總積五百五十九萬里附庸閒田積四十一萬里術宜云置五等方里各自乘得一國之積里各以本方國數乘之得當方總數并之得都合積里以減一州方里自乘積一百萬里餘四十一萬里即附庸閒田

古者以周尺八尺為步今以周尺六尺四寸為步古者百畝當今東田百四十六畝三十步古者百里當今百二十一里六十步四尺二寸二分注云周尺之數未之詳聞按禮制周猶以十寸為尺蓋六國時多變亂法度或言周尺八寸則步更為八六十四寸以此計之古者百畝當今百五十六畝二十五步古者百里當今百二十五里也甄鸞按古者以周尺八尺為步今以周尺六尺四寸為步古者一百畝當今東田一百四十六畝

三十步計之法置古步八尺以八寸乘之為六十四寸自相乘得四千九十六寸為古步法又置今步六尺以八寸乘之內四寸得五十二寸自相乘得二千七百四寸為今步法置田一百畝以百步乘之得一萬步以古步法乘之得四千九十六萬寸為實以今步法二千七百四寸除之得一萬五千一百四十七步不盡二千五百一十二寸約之得一百六十九分步之一百五十七以畝法一百步除積步得一百五十一畝餘四十七步又分以經中東田一百四十六畝三十步減之計賸五畝一十七步及分此即經自不合

臣淳風等謹按其問宜云古者以周尺八尺為步今以周尺六尺四寸為步周制八寸為尺問古者百畝當今幾畝又與經中當今畝數所較幾何曰一百二十畝多于經中五畝一十七步及分此即經自不合

五十七術宜云置古步尺數以八寸乘之又自相乘為古步法又置今步尺數以八寸乘之內子自相乘為今步法列田百畝步數以古步法乘之今步法除之所得以經中當今畝數減之餘即所多之數

求經云古者百里當今一百二十一里六十步四尺二寸二分法

置百里以三百步乘之得三萬步以古一步六十四寸乘之得一百九十二萬寸以今步法五十二寸除之得三萬六千九百二十三步餘四十四寸以里法三百步除積步得一百二十三里不盡二十三步四寸以經中一百二十一里六十步四尺二寸二分減之計賸一里二百六十二步一尺三寸八分亦經自不合

臣淳風等謹案其問宜云周制八寸為尺古以周尺八尺為步今以周尺六尺四寸為步問古者百里當今幾里又與經中當今里數所較幾何曰一百二十一里二百六十二步一尺三寸八分術宜云置百里步數以古步寸數乘

之以今步寸數除之以里法三百步除之即得以經
中當今里數減之餘即所多之數

求鄭氏注云古者百里當今一百五十六畝二十
五步依鄭計之法

置經中古者八十寸相約古步率得五今
步率得四古步率五自乘得二十五為古步法今步率
四自乘得十六為今步法置田一百畝為一萬步以古
步法二十五乘之得二十五萬以今步法十六除之得
一萬五千六百二十五步以畝法一百步除之得一百
五十六畝不盡二十五步

臣淳風等謹案其問宜云鄭注禮王制周猶以十寸
為尺或言周尺八寸則步更為八八六十四寸以此
計之古者百畝當今一百五十六畝二十五步欲求
其旨趣如何術宜云置古步寸數與今步寸數相約
所得各自為率二率各自乘為步法又列田百畝步
數以古步法乘之今步法除之即得

求鄭注云古者百里當今一百二十五里法

置一百里以三百步乘之得三萬步以古步率五乘之
得一十五萬為實以今步率四乘里法三百步得一千
二百為法實如法而一得一百二十五里按經自不合
鄭注又不與經同未詳所以

臣淳風等謹按其問宜云鄭意以周猶以十寸為尺
或謂周尺八寸以此計之古者百里當今一百二十
五里求其旨趣如何術宜云以今步寸數等約古步
寸數各自為率古步率得五今步率得四置百里步
數以古步率乘之以今步率四而一以里法三百步
除之即得

五經算術卷上

五經算術卷下

周甄鸞撰
唐李淳風注

禮記月令黃鍾律管法

黃鍾術曰置一算以三九徧因之為法置一算以三因之得三又三因之得九又三因之得二十七又三因之得八十一又三因之得二百四十三又三因之得七百二十九又三因之得二千一百八十七又三因之得六千五百六十一又三因之得一萬九千六百八十三為法即是黃鍾一寸之積分重張其位于上以三再因之為黃鍾之實以法除之得黃鍾十一月管長九寸

置黃鍾一寸積分一萬九千六百八十三以三因之得五萬九千四十九又置五萬九千四十九以三因之得十七萬七千一百四十七為黃鍾之實以寸法一萬九千六百八十三除實得黃鍾之管長九寸

生上生者三分益一下生者三分損一益者四乘三除損者二乘三除黃鍾下生林鍾六月管長六寸置黃鍾管長九寸以二乘之得十八以三除之得林鍾管長六寸

林鍾上生太蔟正月管長八寸置林鍾管長六寸以四乘之得二十四以三除之得太蔟管長八寸

大蔟下生南呂八月管長五寸三分寸之一置太蔟之管八寸以二乘之得十六以三除之得南呂之管長五寸三分寸之一

南呂上生姑洗三月管長七寸九分寸之一置南呂管長五寸以分母三乘之內子一得十六以四乘之得六十四以三乘法三得九為法以除之得姑洗之管長七寸九分寸之一

姑洗下生應鍾十月管長四寸二十七分寸之二十置姑洗管長七寸以分母九乘之內子一得六十四以二乘之得一百二十八以分母九乘法三得二十七為法

以除之得應鍾之管長四寸二十七分寸之二十
應鍾上生蕤賓五月管長六寸八十一分寸之二十六
置應鍾管長四寸以分母二十七乘之内子二十得一
百二十八以四乘之得五百一十二以分母二十七乘
法三得八十一為法除之得蕤賓管長六寸八十一分
寸之二十六
蕤賓上生大呂十二月管長八寸二百四十三分寸之
一百四置蕤賓管長六寸以分母八十一乘之内子二
十六得五百一十二以四乘之得二千四十八為實以
分母八十一乘法三得二百四十三為法除之得大呂
之管長八寸二百四十三分寸之一百四
大呂下生夷則七月管長五寸七百二十九分寸之四
百五十一置大呂管長八寸以分母二百四十三乘之
内子一百四得二千四十八以二乘之得四千九十六
為實以分母二百四十三乘法三得七百二十九為法
除之得夷則管長五寸七百二十九分寸之四百二十
一
夷則上生夾鍾二月管長七寸二十九分寸之二十
之一千七十五置夷則管長五寸以分母二十七乘之
乘之内子四百五十一得四千九十六以四乘之得一
萬六千三百八十四為實以分母二十七乘法三得八
得二千一百八十七為法除之得夾鍾管長六寸八十一分
一百八十七分寸之一千七十五
夾鍾下生無射九月管長四寸六千五百六十一分寸
之六千五百二十四置夾鍾管長七寸以分母二千一
百八十七乘之内子一千七十五得一萬六千三百八
十四以二乘之得三萬二千七百六十八為實以分母
二千一百八十七乘法三得六千五百六十一為法除
之得無射管長四寸六千五百六十一分寸之六千五
百二十四
無射上生中呂四日管長六寸一萬九千六百八十三
分寸之一萬二千九百七十四置無射管長四寸以分

母六千五百六十一乘之内子六千五百二十四得三萬二千七百六十八以四乘之得十三萬一千七十二為實以分母六千五百六十一乘法三得一萬九千六百八十三為法除之得中呂之管長六寸一萬九千六百八十三分寸之一萬二千九百七十四

禮記禮運注始于黃鍾終于南呂法

五行之動迭相竭五行四時十二月還相為本五聲六律十二管還相為宮五味六和十二食還相為滑案禮記令正文作質鄭注云五味酸苦辛鹹甘也和之者春多酸夏多苦秋多辛冬多鹹皆有滑甘是謂六和蓋五味加滑而六據内則曰滑澤以滑之疏云滑澤之令柔滑也食味言還相為質質如凡畫者丹質之質食味衣色二者語宜有別此所引在唐以前應是古本作滑仍之以備參考　五色六章十二衣還相為質注云竭猶負載也言五行運轉更相為始五聲宮商角徵羽其管陽曰律陰曰呂布在十二辰始于黃鍾九寸下生者三分去一上生者三分益一終于南呂更相為宮凡六十律甄鸞按五聲六律十二管還相為宮終于南呂

黃鍾為宮林鍾為徵太蔟為商南呂為羽姑洗為角林鍾為宮太蔟為徵南呂為商姑洗為羽應鍾為角太蔟為宮南呂為徵姑洗為商應鍾為羽蕤賓為角南呂為宮姑洗為徵應鍾為商蕤賓為羽大呂為角姑洗為宮應鍾為徵蕤賓為商大呂為羽夷則為角應鍾為宮蕤賓為徵大呂為商夷則為羽夾鍾為角蕤賓為宮大呂為徵夷則為商夾鍾為羽無射為角大呂為宮夷則為徵夾鍾為商無射為羽中呂為角夷則為宮夾鍾為徵無射為商中呂為羽黃鍾為角夾鍾為宮無射為徵中呂為商黃鍾為羽林鍾為角無射為宮中呂為徵黃鍾為商林鍾為羽太蔟為角中呂為宮黃鍾為徵林鍾為商太蔟為羽南呂為角

甄鸞按禮記注一本乃有云始于黃鍾終于南事者更顯之于後

禮運一本注始于黃鍾終于南事法

甄鸞按司馬彪律歷志黃鍾下生林鍾林鍾上生太蔟

太蔟下生南呂南呂上生姑洗姑洗下生應鍾應鍾上生蕤賓蕤賓上生大呂大呂下生夷則夷則上生夾鍾夾鍾下生無射無射上生中呂中呂上生執始執始下生去滅去滅上生時息時息下生結躬結躬上生變虞變虞下生遲內遲內上生盛變盛變上生分否分否下生解形解形上生開時開時下生閉掩閉掩上生南中南中上生丙盛丙盛下生安度安度上生屈齊屈齊下生歸期歸期上生路時路時下生未育未育上生離宮離宮上生淩陰淩陰下生去南去南上生族嘉族嘉下生鄰齊鄰齊上生內負案原本訛作內負下同今據後漢書改正內負上生分動分動下生歸嘉歸嘉上生隨期隨期下生未卯未卯上生形始形始下生遲時遲時上生制時制時上生少出少出下生分積分積上生爭南爭南下生期保期保上生物應物應上生質未質未下生否與否與上生形晉案原本訛作下生夷汗夷汗上生依行依行上生色育色育下生謙待謙待上生未知未知下生白呂白呂上生南授南授下生分烏分烏上生南事南事不生

漢書終于南事算之法

甄鸞按司馬彪志序云漢興北平侯張蒼首治律歷孝武正樂置協律之官至元始中博徵通知鍾律者攷其意義劉歆典領條奏前史班固取以為志而元帝時郎中京房知五聲之音六律之數上使太子太傅元成諫議大夫章雜試問房于樂府房對受學故小黃令焦延壽六十律相生之法以上生下皆三生二以下生上皆三生四陽下生陰陰上生陽始于黃鍾案後漢書令本及見于禮記疏者皆無始于黃鍾四字此所引乃全文可補二書脫誤終于中呂而十二律畢矣中呂上生執始執始下生去滅上下相生終于南事六十律畢矣夫十二律之變至于六十猶八卦之變至于六十四也宓羲作易紀陽氣之初以為律法建日冬至之聲以黃鍾為宮太蔟為商姑洗為角林鍾為徵南呂為羽應鍾為變宮蕤賓為變徵此聲氣之元五音之正

也故各統一月（案後漢書令本訛作各終一日下當月者訛作當日者攷律法十二律分十二月各自為宮而商徵以類引作各統一日下仍作當月者惟此所引無舛誤可據）以訂正二書其餘以次運行當月者各自為宮而商徵以類從焉禮運篇曰五聲六律十二管還相為宮此之謂也以六十律分暮之日黃鍾自冬至始及冬至而復陰陽不可以度調故作準以定數準之狀如瑟長丈而十三弦隱間九尺以應黃鍾之律九寸中央一弦下有畫分寸以為六十律清濁之節律術曰陽以圓為形其性動陰以方為節其性靜動者數三靜者數二以陽生陰倍之以陰生陽四之皆三而一陽生陰曰下生陰生陽曰上生上生不得過黃鍾之濁下生不得不及黃鍾之清（案後復引此二語下云是則上生不得過九寸下生不得減四寸五分攷蔡邕月令章句云黃鍾之宮謂黃鍾少宮也半黃鍾九寸之數管長四寸五分蓋九寸者黃鍾全律四寸五分者黃鍾半律後漢書令本作上生不得過黃鍾下生不得及黃鍾之數實訛誤不可通當是傳寫致舛校書者因有所窺改此所引猶善本未訛者也）皆參天兩地圖蓋方覆六耦承奇之道也黃鍾律呂之首而生十二律者也其相生也皆三分而損益之是故十二律之得十七萬七千一百四十七是為黃鍾之實如前置一算以三九徧因之得一萬九千六百八十三為黃鍾一寸之積分即為一寸之法即以三再因之得一十七萬七千一百四十七為黃鍾之實以寸法除之得黃鍾之管長九寸又以二乘而三約之是謂下生林鍾之實置黃鍾之實一十七萬七千一百四十七以二因之得三十五萬四千二百九十四以三除之得一十一萬八千九十八為林鍾之實以寸法一萬九千六百八十三除之得林鍾之管長六寸又以四乘而三約之是謂上生太蔟之實置林鍾之實十一萬八千九十八以四因之得四十七萬二千三百九十二以三除之得十五萬七千四百六十四為太蔟之實以寸法一萬九千六百八十三除之得太蔟之管長八寸自餘諸管上下相生皆倣此推此上下以定六十律之實以九

三之數案數原本訛作得今據後漢書改正萬九千六百八十三為法實如法于律為寸于準為尺案尺字原本訛作寸今據後漢書改正于律為分于準為寸案後漢書分十之所得為寸寸也當是後漢書脫落此所引乃全文不盈者十之所得為分又不盈之所得為小分以其餘正其強弱

子黃鍾實十七萬七千一百四十七律九寸下生林鍾

臣淳風等謹案此六十律上下相生之法空有都術而無問目今于此下附一都問自餘諸律問皆準此

其問宜云黃鍾實一十七萬七千一百四十七律長九寸下生林鍾實律各幾何曰實一十一萬八千九百一十八律長六寸

色育實十七萬六千九百七十六律八寸九分小分八微強

下生謙待

執始實十七萬四千七百六十二律八寸八分小分七太強

下生去滅

丙盛實十七萬二千四百一十律八寸七分小分六微弱

下生安度

分動實十七萬八十九律八寸六分小分四微強

質末實十六萬七千八百律八寸五分小分二半強

下生否

丑大呂實十六萬五千八百八十八律八寸四分小分一三弱

下生夷則

分否實十六萬三千六百五十四律八寸三分小分一強

下生解形

凌陰實十六萬一千四百五十二律八寸二分小分一弱

下生去南案此句之上原本脫小分一弱四字今據後漢書補

少出實十五萬九千二百八十律八寸小分九少強

下生分積

寅太蔟實十五萬七千四百六十八律八寸下生南呂

未知實十五萬七千一百三十四律七寸九分小分八強

下生白呂

時息實十五萬五千三百四十四律七寸八分小分九少強

下生結躬
屈齊實十五萬三千二百五十三律七寸七分小分九弱下
生歸期
隨期實十五萬一千一百九十律七寸六分小分八微強下
生未卯
形晉實十四萬九千一百五十六案六後漢書作五據數末位為六今本後漢書蓋否與上生形晉所得流傳之訛當以此所引為正律七寸五分小分八弱下生夷
汗
卯夾鍾實十四萬七千四百五十六律七寸四分小分九微強下生無射
開時實十四萬五千四百七十律七寸三分小分九微強下
生閉掩
族嘉實十四萬三千五百一十三律七寸二分小分九微強
下生鄰齊
爭南實十四萬一千五百八十二律七寸一分小分九強下
生期保
辰姑洗實十三萬九千九百六十八律七寸一分小分一微強下生應鍾
南授實十三萬九千六百七十四案後漢書無四字據數末三位為七十四今本後漢書蓋脫去四字當以此所引為正律七寸小分九太強下生
分烏
變虞實十三萬八千八十四律七寸小分一半強下生遲內
路時實十三萬六千二百二十五律六寸九分小分二微強
下生未育
形始實十三萬四千三百九十二律六寸八分小分三弱下
生遲時
依行實十三萬二千五百八十二律六寸七分小分三半強
上生色育
巳中呂實十三萬一千七十二律六寸六分小分六微弱上
生執始
南中實十二萬九千三百八律六寸五分小分七微弱上生
丙盛

內負實十二萬七千八百五十
上生分動
物應實十二萬五千八百五十律六寸三分小分九強上生
質末
午蕤賓實十二萬四千四百一十六律六寸三分小分二微
強上生大呂
南事實十二萬四千一百五十四律六寸三分小分一弱不
生案不合本後漢書訛作下據六十律終于南事故下文云南事窮無商徵不為宮所以明其不生也又疑
衍變實十二萬二千七百四十一律六寸二分小分三半強
上生分否
離宮實十二萬一千八百一十九案原本訛作一千八十九脫百一二字今據後漢書補律六寸一分小分五微強上生凌陰
制時實十一萬九千四百六十律六寸小分七微弱上生少出
未林鍾實十一萬八千九十八律六寸上生太蔟

謙待實十一萬七千八百五十一律五寸九分小分八微強
生未知
去滅實十一萬六千五百八律五寸九分小分四微弱上生
時息
安度實十一萬四千九百四十律五寸八分小分四微弱上
生屈齊
歸嘉實十一萬三千三百九十三律五寸七分小分六微強
上生隨期
否與實十一萬一千八百六十七律五寸六分小分八強上
生形晉案原本脫此四字今據後漢書補
申夷則實十一萬五百九十二律五寸六分小分二弱上生
夾鍾
解形實十萬九千一百三案十萬後漢書作十一萬據分否下生解形所得數首位為十萬次位空今本後漢書誤衍一字耳若十一萬九千一百三則律六寸奚當以此所引為正一律五寸五分小分四強上生開時
去南實十萬七千六百三十五律五寸四分小分六太強上

生族嘉
分積實十萬六千一百八十七 案七後漢書作八據少位六六六不盡故約之為七下生分積所得數末也今本後漢書訛舛當以此所引為正 律五寸三分小分三強 上生
九強 上生爭南
酉南呂實十萬四千九百七十六 律五寸三分小分三強 上生姑洗
白呂實十萬四千七百五十六 律五寸三分小分二少強 上生南授
結躬實十萬三千五百六十三 律五寸二分小分六微強 上生變虞
歸期實十萬二千一百六十九 律五寸一分小分九微強 上生路時
未卯實十萬七百九十四 律五寸一分小分二微強 上生形始
夷汗實九萬九千四百三十七 律五寸小分五微強 上生依行
成無射實九萬八千三百四 律四寸九分小分九強 上生中呂
閉掩實九萬六千九百八十 律四寸九分小分三弱 上生南中
鄰齊實九萬五千六百七十五 律四寸八分小分六微強 上生內負
期保實九萬四千三百八十八 律四寸七分小分九半強 上生物應
亥應鍾實九萬三千三百一十二 律四寸七分小分四微強 上生雞賓
分烏實九萬三千一百一十六 案六後漢書作七據南授下生分烏所得數末為六今本後漢書訛舛當以此所引為正 律四寸七分小分三微強 上生南事
遲內實九萬二千五百十六 律四寸六分小分八強 上生盛變
未育實九萬八百一十七 律四寸六分小分一強 上生離宮
遲時實八萬九千五百九十五 律四寸五分小分五微強 上生制時 案以上小分以強弱少強微強微弱半強太強七等約言之未育之小分一強尾數一三有奇

令本後漢書訛作一少強分積之小分九強尾數九三有奇令本後漢書訛作九半強少出之小分九少強尾數二少強尾數二有奇令本後漢書並脱少字分動之小分四微強尾數四一有奇隨期内負之小分八微強尾數八一有奇夾鍾之小分九微強尾數九一有奇夷汁遲時之小分五微強尾數五一有奇令本後漢書並脱微字結躬之小分六微強尾數六一有奇令本後漢書訛作六少強中呂之小分六微弱尾數六一有奇令本後漢書並脱微字開時之小分七微弱尾數六九有奇增而為七安度之小分四微弱尾數三九有奇增而為四令本後漢書並脱微字開時之小分六制時之小分七微弱尾數五九有奇增而為八一有奇夾鍾之小分四微強尾數四一有奇賢未之小分二半強尾數二五有奇令本後漢書脱半字依行盛變之小分三半強尾數三五有奇令本後漢書並訛作太強期保之小分九半強尾數九五有奇令本後漢書訛作九微強皆當以此書所引為正惟去減之小分二微弱尾數一九有奇令本後漢書脱微字此所引二訛作四可以互相補正

甄鸞按剛柔殊節清濁異倫五音六律理無相奪隔八相生又如合契按司馬彪志序云上生不得過黃鍾之濁下生不得不及黃鍾之清是則上生不得過九寸下生不得減四寸五分且依行者辰上之管也長六寸七分上生色育然則色育者亥上之管也長四寸四分減黃鍾之清其名仍就下生之名其算變取上生之實乃越亥就子編于黃鍾之下律長八寸九分非直名與實乘抑亦違例隔凡志又云始于黃鍾終于南事注云不生且南事半上管也計南事之律次得上生八寸四分之管便是上生不過黃鍾之濁乃注云不生此乃苟欲充六十之數其于義理未之前聞

禮記投壺法

壺頸修七寸腹脩五寸口徑二寸半容斗五升注云脩長也腹容斗五升三分益一則為二斗得圓囷之象積三百二十四寸以腹脩五寸約之所得求其圖周圓周餘甄鸞按斛法一尺六寸二分上十之得一千六百二十寸為一斛積寸下退一等得一百六十二寸為一斗積寸倍之得三百二十四寸為二斗積寸以腹脩五寸約之得六十四寸八分乃以十二乘之得積七百七十七寸六分又以開方除之得圓周二十七寸餘四十八寸六分倍二十七從方法得五十四下法一亦從方法得五十五以三除二十七寸得九寸又以三除不盡四

十八寸六分得一十六寸二分與法俱上十之是為壺腹徑九寸五百五十分寸之一百六十二毋與子亦可俱半之為二百七十五分寸之八十一

臣淳風等謹按其問宜云今有壺腹脩五寸容斗五升三分益一則為二斗得圓囷之象問積寸之與周徑各幾何曰積三百二十四寸周二尺七寸二百七十五分寸之二百四十三徑九寸二百七十五分寸之八十一術宜云置二斗以斗法乘之得積寸以腹脩五寸除之所得以十二乘之開方除之得周數三約之即得徑數

推春秋魯僖公五年正月辛亥朔法

經云僖公五年春王正月辛亥朔日南至案此乃左氏傳文後文公六年及襄公二十七年兩條皆稱傳與經別此作經云誤也南至冬至也冬至之日南極至案此三字似有舛誤周髀算經云日夏至在東井極內衡日冬至在牽牛極外衡也一歲一內外極一故謂之日南至也日中之時景最長以是表之此句有舛誤當作以景度之知其南至周官以土圭度日景以求地中夏至之日景尺有五寸冬至之日立八尺之木以為表度而知之公既視朔遂登觀臺以望雲氣而書禮也凡分至啟閉必書雲物為備故也案此下或援經而不列算或僅有題題之下即

淳風注似唐時正文已殘缺矣

臣淳風等謹按此經皆有術無問今並準其術意而加問焉其問宜云從周歷上元丁巳至僖公五年丙寅積二百七十五萬九千七百六十九算案原本脫算字今補元法四千五百六十章歲十九章月二百三十五歲中十二閏餘七周天分二萬七千七百五十九日法九百四十問僖公五年正月朔閏餘及大小餘各幾何并二月復是何朔曰閏餘盡大餘四十七小餘二百三十五正月辛亥朔二月庚辰朔術曰置周歷上元丁巳至僖公五年歲在丙寅積二百七十五萬九千七百六十九以章月二百三十五乘之得二百五萬五千之取不盡九百六十九以章歲十九除之得六千七百一十五以章歲十九除

之得一萬一千九百八十五為積月不盡為閏餘閏餘十二以上其歲有閏令閏餘盡則知五年無閏

推積日法

置積月一萬一千九百八十五以周天分二萬七千七百五十九乘之得三億三千二百六十九萬一千六百一十五為朔積分以日法九百四十除之得三十五萬三千九百二十七為積日不盡二百三十五為小餘以六十除積日得五千八百九十八棄之取不盡四十七為大餘命以甲子算外即正月辛亥朔

求次月朔法

置正月朔大小餘加朔大餘二十九小餘四百九十九若小餘滿日法九百四十除之從大餘一滿六十除之命以甲子算外即次月朔如是一加得一月朔若小餘滿四百四十一以上其月大減者小也

推僖公五年正月辛亥朔旦冬至法

經云僖公五年春王正月辛亥朔日南至

臣淳風等謹按術意其問宜云一年二十四氣氣有大餘十五三十二分之七從周歷上元至僖公五年元餘有九百六十九算度餘五日四分度之一欲求此年朔旦冬至及算此氣之法其術如何曰辛亥朔衍曰置前推月朔積年九百六十九算以餘數二十一乘之得二萬三百四十九為實以度分母四除之得五千八十七為積日不盡一為小餘以六十除積日得八十四棄之取不盡四十七為大餘命以甲子算外辛亥冬至與正月朔同故曰朔旦冬至

臣淳風等謹按術暮三百六十五日四分日之一以六十除之餘五日四分日之一通之得二十一故名加大餘十五小分二十一小分滿氣法二十四從小餘一小餘滿四從大餘一大餘滿六十去之命以甲子算外次氣日如是一加得一氣

臣淳風等謹按一年之中有二十四氣欲求一氣度皆以二十四氣除周天之分即得也然周天分母有四須以四乘之二十四氣得九十六為法以除之得一氣十五日九十六分日之二十一等數約之得三十二分之七也術曰小分二十一滿氣法從小餘小餘滿四從大餘者乃是不約其分不出分母雖合其數無所由來若求次氣者宜云加大餘十五小分七小分滿三十二（案原本此句脫小字今補）從大餘一如是一加得一氣

推文公元年歲在乙未閏當在十月下而失在三月非禮也先王之正時也履端于始舉正于中歸餘于終履端于始序則不愆舉正于中民則不惑歸餘于終事則不悖（案此亦左氏傳文作經云者誤）

臣淳風等謹按術意其問宜云從周歷上元丁巳至魯文公元年歲在乙未積二百七十五萬九千七百九十八算以章月二百三十五乘之得六百五棄之取不盡九百九十八以章月二百三十五乘之得二十三萬四千五百三十以章歲十九除之得一萬二千三百四十三為積月不盡十三為閏餘經云閏餘十二已上其歲有閏今有十三即知文公元年有閏也

推閏餘十三在何月法

置章歲十九以閏餘十三減之不盡六以歲中十二乘之得七十二以章閏七除之得十命從正月起算外閏十月下而盡閏三月者非也

推文公六年歲在庚子是歲無閏而置閏法

經云文公六年閏月不告朔猶朝于廟傳曰閏月不告朔非禮也閏以正時時以作事事以厚生民之道于

是乎在矣不告閏朔棄時正也何以為民

臣淳風等謹按術意問宜云從周歷上元至文公元年元餘九百九十八算問文公六年合有閏不曰無閏術曰置文公元年算九百九十八更加五得一千三算以章月二百三十五乘之得二十三萬五千七百五以章歲十九除之得一萬二千四百五為積月不盡十為閏餘經云閏餘十二已上其歲有閏今止有十即知六年無閏也

推襄公二十七年歲在乙卯九月乙亥朔旦冬至

襄公二十七年歲在乙卯再失閏法

魯史書十二月乙亥朔日有食之 案左傳注疏明監本及別本經文皆訛作乙卯朔惟此所引不誤 傳曰冬十一月乙亥朔日有食之于是辰在申司歷過也再失閏矣言時覺以為十一月也不察其建不考之于天也

臣淳風等謹按術意問宜云從文公十一年至襄公二十七年合七十一年以何術推求得知再失閏術曰置文公十一年至襄公二十七年合七十一年閏餘七即以七乘之得四百九十七以章歲十九除之得二十六閏以長歷校之正二十四閏故云再失閏

推絳縣老人生經四百四十五甲子法

襄公三十年歲在戊午二月癸未注二月一日丁卯朔癸未十七日也晉悼夫人食與人之城杞者絳縣人年長矣無子而往與于食有與疑年使之年曰臣小人也不知紀年臣生之歲正月甲子朔四百有四十五甲子二首六旬下如二身是其日數也士文伯曰然則二萬六千六百有六旬也甄鸞按四百四十五甲子其季于令三之一者計四百四十五甲子有二萬六千七百日其季三之一者謂不滿四百四十五甲子于未滿一甲子六十日之中三分取一謂去四十日止留二十日也

是以注云三分六甲之一得甲子甲戌盡癸未謂止有四百四十四甲子奇二十日合二萬六千六百六十日以應史趙亥有二首六身之數也術曰置積日二萬六千六百六十日以四乘之得十萬六千六百四十日為實又置周天三百六十五日四分日之一以四乘之內十五日四分日之一為一歲之日法以除實得七百二十三萬六千八百八十一為一歲之得二十三萬六千八百八十以章歲十九除之得一萬二千四百六十八少十三分不滿法計四分為一歲一千四百四十八為積月不盡七為閏餘

十三年據多而言也

推文公十一年歲在乙巳夏正月甲子朔絳縣老人曰臣小人不知紀年臣生之歲正襄公三十年絳縣人曰臣小人不知紀年臣生之歲正月甲子朔四百四十五甲子矣其季于今三之一也

臣淳風等謹按術意問宜云案原本脱宜云二字今據注内前後體例增補絳縣老人生年元餘有一千八算正從周歷上元至絳縣老人生年元餘有一千八算正月既甲子朔問正月以前十二月十一月大小又各是何朔及大餘小餘之數當月各有幾何曰夏之十一月小乙丑朔大餘一小餘一百一十三十二月大甲午朔大餘三十小餘六百一十二正月小甲子朔大餘盡小餘一百七十一術曰置文公元年九百九十八算更加十得一千八算以章月二百三十五乘之得二十三萬六千八百八十以章歲十九除之得一萬二千四百六十七為積月不盡七為閏餘

推積日法

置積月一萬二千四百六十七以周天分二萬七千七百五十九乘之得三億四千六百七萬一千四百五十三為朔積分以日法九百四十除之得三十六萬八千一百六十一為積日不盡一百十三為小餘以六十除積日不盡一為大餘命以甲子算外乙丑推次月朔法如前僖公五年中術

臣淳風等謹按此術所推得乙丑朔者是夏之十一月朔也欲求十二月朔者置前月小餘一百一十三

加朔小餘四百九十九又置前月大餘一加朔大餘二十九命以甲子算外十二月大甲午朔次求正月朔者置前月小餘六百一十二加朔小餘四百九十九又置前月大餘三十加大餘二十九小餘滿日法從大餘滿六旬除之適得盡命以甲子算外正月小甲子朔（案原本脱朔字今補）是老人所生之歲也

推昭公十九年閏十二月後而以閏月為正月故以正月為二月法

臣淳風等謹按術意問宜云從周歷上元至昭公十九年歲在戊寅積二百七十五萬九千九百一算問此年合有閏以不并正月復是何朔曰有閏正月乙丑朔

推昭公十九年歲在戊寅閏在十二月下法

臣淳風等謹按術意問宜云昭公十九年閏餘十二既有閏當在何月下曰在十二月下術曰置章歲十九以閏餘十二減之不盡七以十二乘之得八十四以章閏七除之得十二命從正月起算外即閏在十二月下也

推昭公十九年歲在戊寅閏在十二月朔法

置積月一萬三千六百一十七以周天分二萬七千七百五十九乘之得三億七千七百九十九萬四千三百三為朔積分以日法九百四十除之得四十萬二千一百二十一為積日不盡五百六十三為小餘以六十除積日得六千七百二乘之不盡一為大餘命以甲子算外正月乙丑朔

推昭公十九年歲在戊寅閏在十二月下法

臣淳風等謹按術意問宜云昭公十九年閏餘十二已上其歲有閏既有閏當在何月下曰在十二月下術曰置章歲十九以閏餘十二減之不盡七以十二乘之得八十四以章閏七除之得十二命從正月起算外即閏在十二月下也

二月下也

推昭公十九年歲在戊寅月朔法

臣淳風等謹按昭公十九年依前求之正月大乙丑朔大餘一小餘五百六十三問其年十二月及閏月大小餘月朔甲子并當月大小餘各幾何曰正月大乙丑朔大餘五百六十三二月小乙未朔大餘三十一小餘一百二十二三月大甲子朔大餘盡小餘六百二十一四月小甲午朔大餘三十小餘一百八十五月大癸亥朔大餘五十九小餘六百七十九六月小癸巳朔大餘二十九小餘二百三十八七月大壬戌朔大餘五十八小餘七百三十七八月小壬辰朔大餘二十八小餘二百九十六九月大辛酉朔大餘五十七小餘七百九十五十月小辛卯朔大餘二十七小餘三百五十四十一月大庚申朔大餘五十六小餘八百五十三十二月小庚寅朔大餘二十六小餘四百一十二閏月大己未朔大餘五十五小餘九百一十一淳風等推求朔甲乙及月大小并當月大小餘之法術曰置前月大小餘各加朔大小餘滿日法從大餘一大餘滿六十去之餘命起甲子算外即次月朔如是一加得一月朔若小餘滿四百四十一以上其月大不滿者小其昭公二十年推月朔法亦準此

推昭公二十年歲在己卯閏月朔法

推昭公二十年歲在己卯閏月朔旦冬至而失云閏二月己丑冬至法

臣淳風等謹按術意問宜云從周歷上元丁巳至昭公二十年己卯積二百七十五萬九千九百二十算欲求此正月朔旦冬至及大小餘各幾何曰大餘二十五小餘二術曰置周歷上元丁巳至昭公二十年己卯積二百七十五萬九千九百二算以元法四千五百六十除之得六百五棄之取不盡一千一

百二以二十一乘之得二萬三千一百四十二以度分母除之得五千七百八十五不盡二為小餘以六十除積日得九十六棄之不盡二十五為大餘命以甲子算外巳丑冬至與正月朔旦同

甄鸞按周歷昭公十九年歲在戊寅其年閏十二月其月大巳未朔二十年歲在己卯正月大巳丑朔即以巳丑朔旦為冬至而昭公十九年不置閏乃以閏十二月為正月故以為二月也

推哀公十二年歲在戊午應置閏而不置故書十二月有螽法

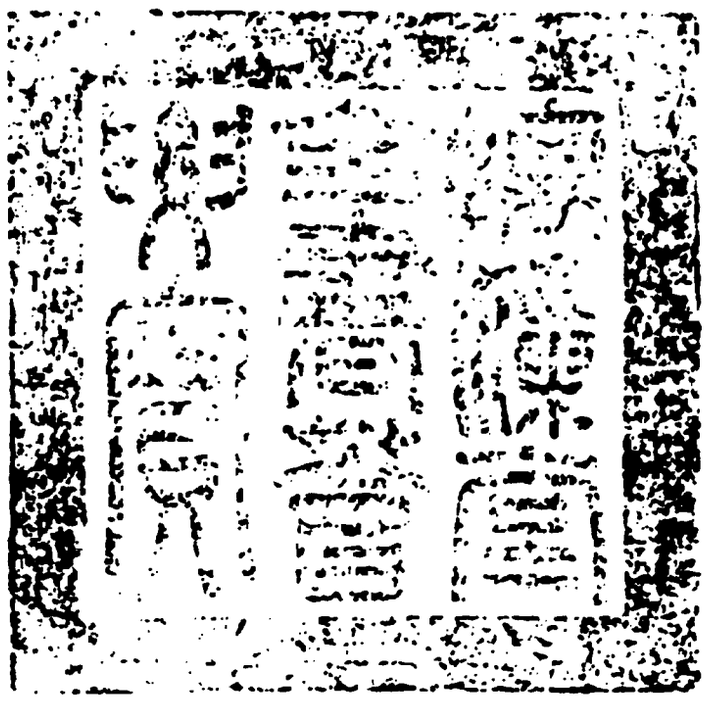
經云哀公十二年冬十有二月螽季孫問諸仲尼仲尼曰丘聞之火伏而後蟄者畢今火猶西流司歷過也

臣淳風等謹按術意問宜云從周歷上元丁巳至哀公十二年歲在戊午積二百七十五萬九千九百四十二算以元法四千五百六十除之得六百五棄之取不盡一千一百四十二以章月二百三十六乘之得二萬七千三百七十以章歲十九除之得一萬四千一百二十四為積月不盡十四為閏餘經云閏餘十二巳上有閏其歲有餘十四則知十二年有閏也

求十二年閏月法

置章歲十九以閏餘十四減之不盡五以歲中十二乘之得六十以章閏七除之得八命從正月起算外即閏在八月下甄鸞按周十二月夏之十月也哀公十二年閏在夏八月下當時寔是夏之九月而失以閏月為九月以九月為十月故書冬十有二月螽也

五經算術卷下



總校官庶吉士臣張能照
校對官庶吉士臣翟　槐
謄録監生臣温之誠

新儀象法要

〔宋〕蘇　頌撰

缺　页

欽定四庫全書卷

子部

新儀象法要卷中上

詳校官主事臣陳木

題影宋鈔新儀象法要

梁代渾儀已制之失傳蘇頌乃重為有經有緯述前驗具說是圖期後垂亦曰用心究鉤股即看影製悉臺臣成圖象精錙黍

皇祖鴻貽萬世規

乾隆乙未孟春上澣

新儀象法要

提要

臣等謹案新儀象法要三卷宋蘇頌撰頌字子容南安人徙居丹徒慶歷二年進士官至右僕射兼中書門下侍郎累爵趙郡公事蹟具宋史本傳是書為重修渾儀而作事在元祐間而尤袤遂初堂書目稱為紹聖儀象法要一卷亦注云紹聖中編葢其書成於紹聖初也案本傳稱時別製渾儀命頌提舉頌既遼於律算以吏部令史韓公廉有巧思奏用之授以古法為臺三層上設渾儀中設渾象下設司辰貫以一機激水轉輪不假人力時至刻臨則司辰出告星辰躔度所次占候測驗不差晷刻晝夜晦明皆可推見前此未有也葉夢得石林燕語亦謂頌所修制作之精遠出前古其學略授

冬官正表惟幾今其法蘇氏子孫亦不傳云云案書中有官局生表惟幾之名與燕語所記相合其說可信知宋時固甚重之矣書首列進狀一首上卷自渾儀至水趺共十七圖中卷自渾象至冬至晚中星圖共十八圖下卷自儀象臺至渾儀圭表共二十五圖圖後各有說葢當時奉勅撰進者其列璣衡制度候視法式甚為詳晰南宋以後流傳甚稀此本為明錢曾所藏後有乾道壬辰九月九日吳興施元之刻本于三衢坐嘯齋字兩行葢從宋槧影摹者元之字德初官至司諫嘗註蘇詩行世此書卷末天運等四圖及各條所附一本云云皆元之据別本補入校核殊見精審而曾所抄尤極工妙其撰讀書敏求記載入是書自稱圖樣界畫不爽毫髮凡數

月而後成楮墨精妙絶倫不數宋本良非誇語洵影宋中最佳之本也我
朝儀器精密夐絶千古頌所敕造宜無足取法而一時講求制作之意頗有可嘉尚者且流傳秘冊閱數百年而摹繪如新是固宜為寶貴矣乾隆四十三年二月恭校上

總纂官臣紀昀臣陸錫熊臣孫士毅
總校官臣陸費墀

新儀象法要卷上

渾儀
三辰儀
六合儀
天經雙環
四游儀
天常單環
陰緯單環
赤道單環
三辰儀雙環
四象單環
黃道雙環
天運單環
四游儀雙環
望筒直距
龍柱
鰲雲
水趺
進儀象狀

臣頃先准元祐元年冬十一月詔旨定奪新舊渾儀尋葉日官及檢詳應前後論列干證文字赴翰林天文院太史局兩處對得新渾儀係至道皇祐中置造並堪行用舊渾儀係熙寧中所造環器怯薄水趺低墊難以行

使奉聖旨下祕書省依所定施行臣竊以儀象之法度數備存而日官所以互有論訴者蓋以器未合古名亦不正至於測候須人運動人手有高下故躔度亦隨而移轉是致兩競各指得失終無定論蓋古人測候天數其法有二一曰渾天儀規天矩地機隱於內上布經躔以日星行度察寒暑進退如張衡渾天開元水運銅渾是也二曰銅候儀今新舊渾儀翰林天文院與太史局所用者是也又案吳中常侍王蕃云渾天儀者羲和之舊器積代相傳謂之機衡其為用也以察三光以分宿度者也又有渾天象者以著天體以布星辰二者以考於天蓋密矣詳此則渾天儀銅渾儀之外又有渾天象凡三器也渾天象歷代罕傳其制惟隋書志稱梁代祕府有之云是宋元嘉中所造者由是而言古人候天具此三器乃能盡妙今惟一法誠恐未得親密然則張衡之制史失其傳開元舊器唐世已亡國朝太平興國初巴蜀人張思訓首創其式以獻太宗皇帝召工造於禁中踰年而成詔置丈明殿今改文德殿是也東鼓樓下題曰太平渾儀自思訓死機繩斷壞無復知其法制者臣昨訪問得吏部守當官韓公廉通九章算術常以鉤股法推考天度臣切思古人言天有周髀之術其說曰髀股也股者表也日行周徑里數各依算術用鉤股重差推晷影極游以為遠近之數皆得表股周人受之故曰周髀若通此術則天數從可知也因說與張衡一行梁令瓚張思訓法式大綱問其可以尋究依仿製造否其人稱若據算術案器象亦可成就既而撰到九章鉤股測驗渾天書一卷并造到木樣機輪一坐臣觀其器範雖不盡如古人之說然激水運輪亦有巧思若令造作必有可取遂具奏陳乞先創木樣進呈差官試驗如候天有準即別造銅器奉二年八月十六日詔如臣所請置局差官及專作材料等遂奏差鄭州原武縣主簿充壽州州學教授王沆之充專監造作無管句收支官物太史局夏官正周日嚴秋官正于太古冬官正張仲宣等與韓

公廉同充製度官局生表惟幾苗景張端節級劉仲
景學生侯永和于湯臣測驗晷景刻漏等都作人員
尹清部轄指畫工作至三年五月先造成小樣有旨
赴都堂呈驗自後造大木樣至十二月工畢又奏乞
差承受內臣一員赴局預先指說準備內中進呈日
宣問十月入內內侍省差到供奉官黃卿從至閏十二
月二日具劄子取稟安立去處得旨置於集英殿臣謹
案歷代天文之器制範頗多法亦小異至於激水運機
其用則一蓋天者運行不息水者注之不竭以不竭逐
不息之運苟注挹均調則參校旋轉之勢無有差舛也
故張衡渾天云置密室中以漏水轉之令司之者閉戶
唱之以告靈臺之觀天者璇璣所加其星始見其星已
中其星今沒皆如符合唐開元中詔浮屠一行與率府
兵曹梁令瓚及諸術士更造鑄銅渾為之圖天之象上
具列宿及周天度數注水激輪令其自轉一日一夜天
轉一周又別置二輪絡在天外綴以日月令得運行每

天西轉一匝日正東行一度月行十二度有奇凡二十
九轉而日月會三百六十五轉而日行匝仍置木柜以
為地平令儀半在地上又立二木偶人於地平之前置
鍾鼓使木人自然撞擊以候辰刻命之曰水運渾天俯
視圖既成置武成殿前以示百僚梁朝渾象以木為之
其圖如丸徧體布二十八宿三家星（謂巫咸石申甘德三家星圖以青黃
赤三色別之）黃赤道及天河等別為橫規環以統其外上下
半之以象地張思訓渾儀為樓數層高丈餘中有輪軸
關柱激水以運輪又有直神搖鈴扣鍾擊鼓每一晝夜
周而復始又有十二神各直一時時至則自執牌循環
而出報隨刻數以定晝夜之長短至冬水凝運行遲澁
則以水銀代之故無差舛又有日月星象皆取仰觀案
舊法日月行度皆人所運新制成於自然尤為精妙然
則據上所述張衡所謂靈臺之璇璣者蓋渾儀候儀之
法也置密室中者渾象也故葛洪云張平子陸公紀之
徒（張衡字平子陸績字公紀）咸以為推步七曜之運以度歷象昏明

之證候校以三八之氣考以刻漏之分占晷景之往來求形驗於事情莫密於渾象也開元水運俯視圖亦渾象也思訓準開元之法而上以蓋為紫宮旁為周天度而正東西轉出其新意也今則無採諸家之說備存儀象之器共置一臺中臺有二隔渾儀置於上渾象置於下樞機輪軸隱於中鍾鼓時刻司辰運於輪上木閣五層敞於前司辰擊鼓搖鈴執牌出沒於閣內以水激輪輪轉而儀象皆動此無用諸家之法也渾儀則上候三

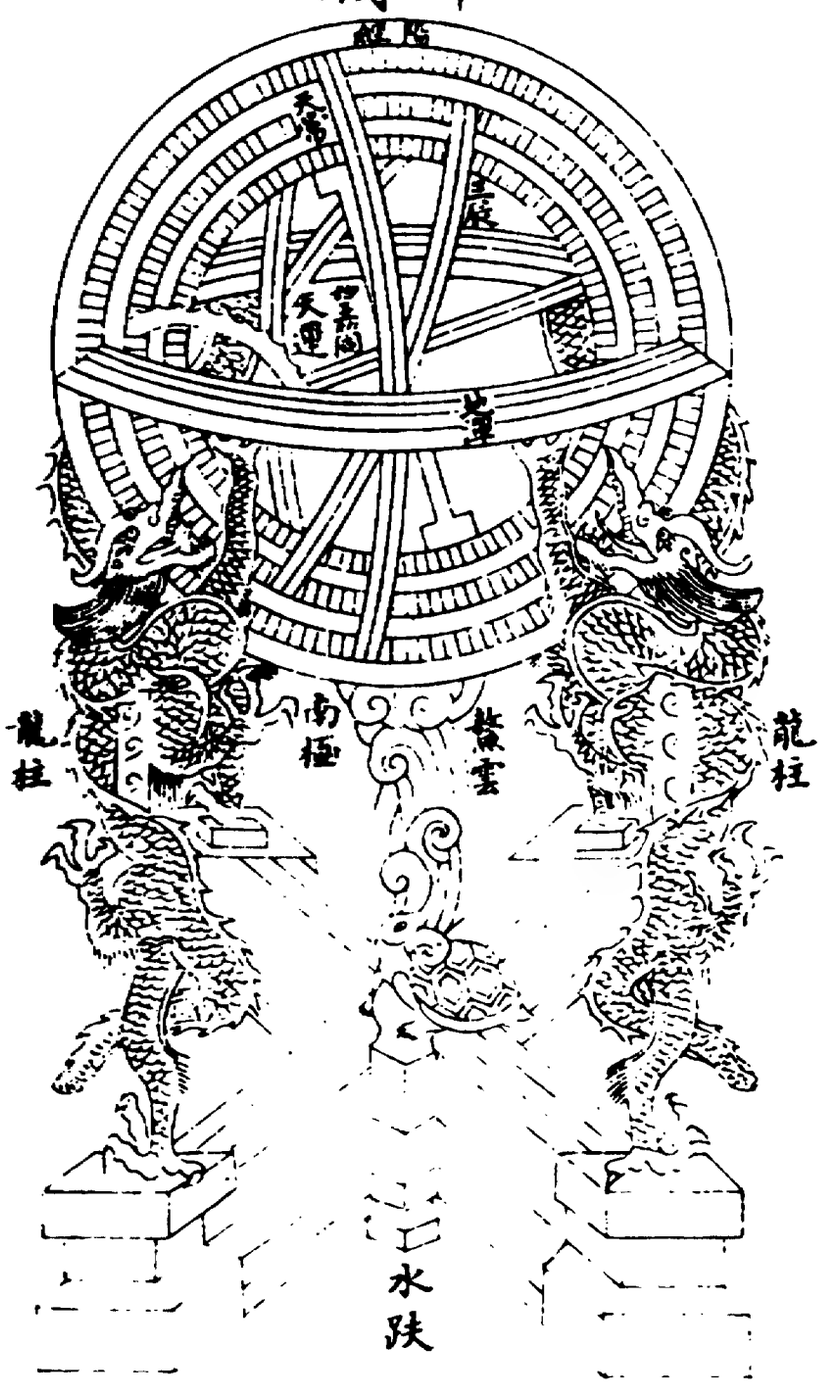
辰之行度增黃道為單環環中日見半體使望筒嘗指日日體嘗在筒竅中天西行一周日東移一度此出新意也渾象則列紫宮於北頂布中外官星二十八舍周天度黃赤道天河偏於天體此用王蕃及隋志所說也又以五色珠為日月五星貫以絲繩兩末以鉤環掛於南北軸依七曜盈縮遲疾留逆移徙令常在見行躔次之內晝夜隨天而旋使人於其旁驗星在之次與臺上測驗相應以不差為準此用一行思訓所說而增損之

也二器皆出一機以水激之不由人力校之前古疎密雖未易知而器度算數亦仿彿其遺象也又制刻漏四副一曰浮箭漏二曰稱漏皆與今太史及朝堂所用略同三曰沈箭漏四曰不息漏并採用術人所製法式置於別室使挈壺專掌逐時刻與儀象乎相參考以合天星行度為正所以驗器數與天運不差則寒暑氣候自正也廣書稱在璇璣玉衡以齊七政蓋觀四七之中星以知節候之早晚考靈耀曰觀玉儀之游昏明主時乃命中星者也璇璣中而星未中為急急則日過其度月不及其宿璇璣未中而星中為舒舒則日不及其度月過其宿璇璣中而星中為調調則風雨時庶草蕃廡而五穀登萬事康由是言之觀璇璣者不獨視天時而布政令抑欲察災祥而省得失也易曰先天而天不違後天而奉天時此之謂也今依月令創為四時中星圖以曉昏之度附于卷後將以上備聖主南面之省觀此儀象之大用也又上論渾天儀銅候儀渾天象三器不同

古人之說亦有所未盡陳茵謂張衡所造蓋亦止在渾象七曜而何承天莫辨儀象之異若但以一名命之則不能盡其妙用也今新製備二器而通三用當總謂之渾天恭俟聖鑒以正其名也

光祿大夫守吏部尚書兼侍讀上護軍武功郡開國侯臣蕭頌上

渾儀

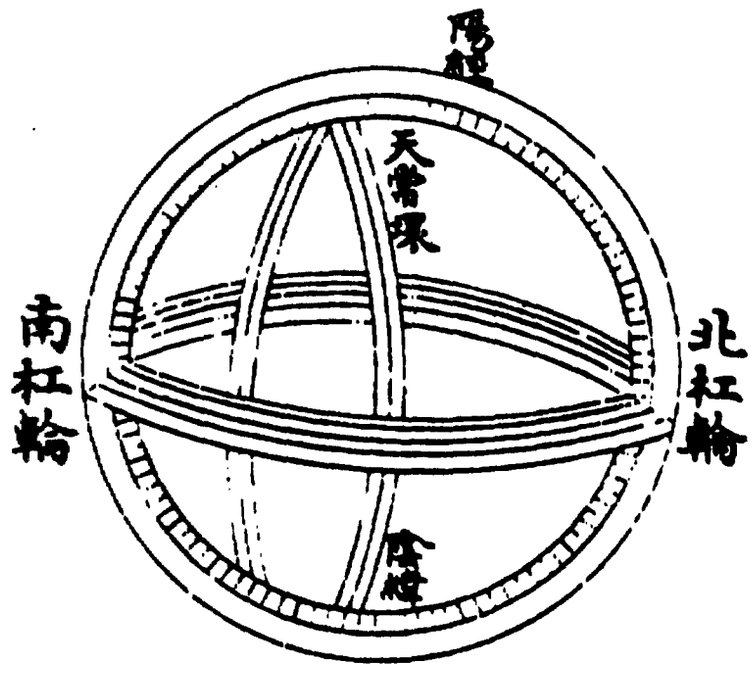


右渾儀其制為輪三重一曰六合儀縱置於地渾中即天經也與地渾相結其體不動二曰三辰儀置六合儀內三曰四游儀置三辰儀內曰六合者象上下四方天地之體也曰天經者對地渾也又名陽經環者以地渾為陰緯環對名也又植四龍柱於渾下之四維各繞以龍故名曰龍柱又置鰲雲於六合儀下承以雲氣雲下有鰲座名曰鰲雲又四龍柱下設十字水趺鑿溝通水道以平高下故名曰水趺別設天常單環於六合儀內

又設黃道雙環赤道單環皆在三辰儀內東西相交隨天運轉以驗列舍之行又為四象環附三辰儀相結於天運環黃赤道兩交又為直距二縱置於四游儀內北屬六合儀地渾之上以正北極出地之度南屬六合儀地渾之下以正南極入地之度此渾儀大形也直距內夾置望筒一筒之半設關軸附直距上使運轉低昂窺測四方之星度李淳風制六合儀三辰儀四游儀凡三重六合儀有金渾緯規其法劉曜時孔挺所增四游儀即舜璿璣玉衡之遺法也本朝至道中韓顯符止用淳風六合四游儀移三辰儀黃赤道安於六合儀如孔挺之說建皇祐中復徙黃赤道附於三辰儀今則全用淳風三重之制而於三辰儀上設天運環以水運之水運之法始於漢張衡成於唐梁令瓚及僧一行復於本朝張思訓今又變正其制設天運環下以天柱關輪之類上動渾儀此出新製也

右六合儀其制有天經有地渾有天常環天經即雙規也古制止言外雙規李淳風始有六合之名梁令瓚名陽經雙規韓顯符名天經雙規元豐復曰陽經雙規地渾之制梁名單橫規李淳風名金渾緯規梁令瓚名陰緯單環又謂之陰渾韓顯符名地盤平準皇祐周琮及元豐所制與今儀復曰陰緯單環天經則縱置地渾則橫置天經環兩面各布列周天度數半在地渾之上半在地渾之下地渾環面已上為天其下為地其南北與

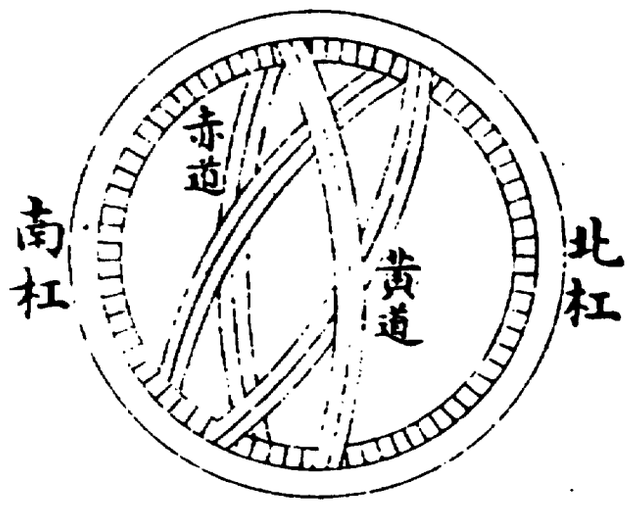
六合儀



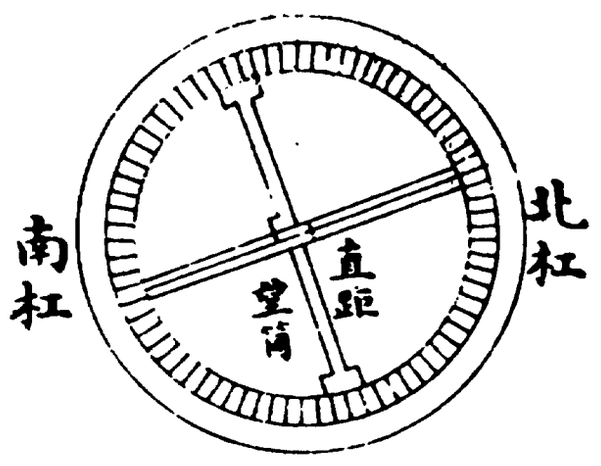
天經環相屬持之地渾面鑿渠為平水溝以正天地之高下於環内布列八千四維十二辰位以象地天常環於天經地渾内銜置之環側布列十有二時與時初正之分刻以成百刻之數

右三辰儀其制為雙環在陽經環内兩環面各布周天度數環内附帶黃道赤道今又新置四象環附於三辰儀相結於天運環黃赤道兩交及天運環近南極下與鰲雲内牙軸相銜若鰲雲中天柱動則天運環動以轉三辰儀輪古無此儀李淳風造黃道儀始置之僧一行梁令瓚因之周琮造渾儀與元豐儀及今儀皆循用之

三辰儀

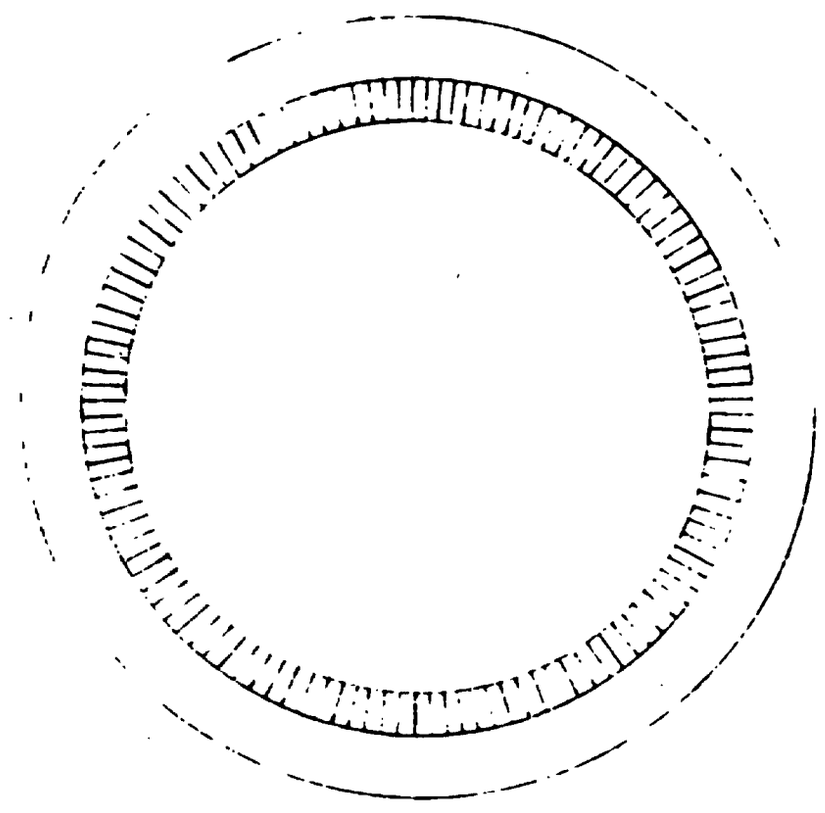


四游儀



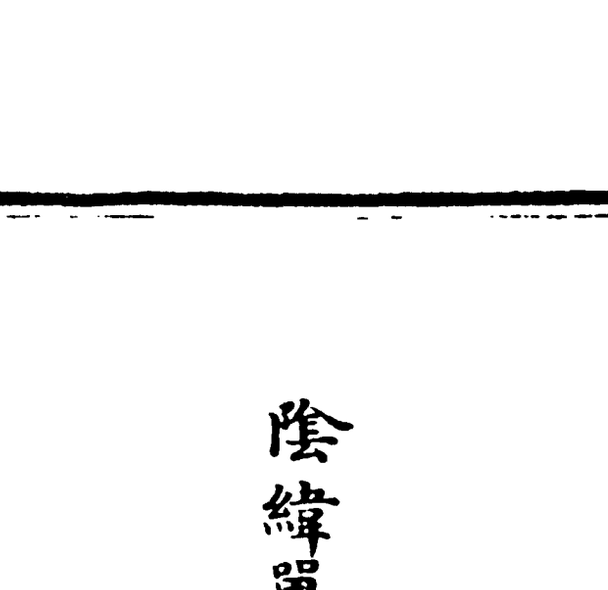
右四游儀舜典曰璿璣或曰璇璣梁曰雙環規李淳風曰四游儀梁令瓚曰璇樞雙環韓顯符曰游規周琮及元豐所制并今儀復曰四游儀其儀為雙環在三辰儀內南北各有杠夾於雙環各有軸竅以運杠環兩面各布周天度數直距在雙環內連環體屬於六合儀南北極之杠軸內直北上屬北極直南下屬南極置望筒於直距內其半以關軸夾持之使得運轉凡游儀東西運轉則望筒南北低昂故游儀運動無所不至而望筒隨游儀所至又置半筒以備測天運環相對之星以窺知天象

天經雙環



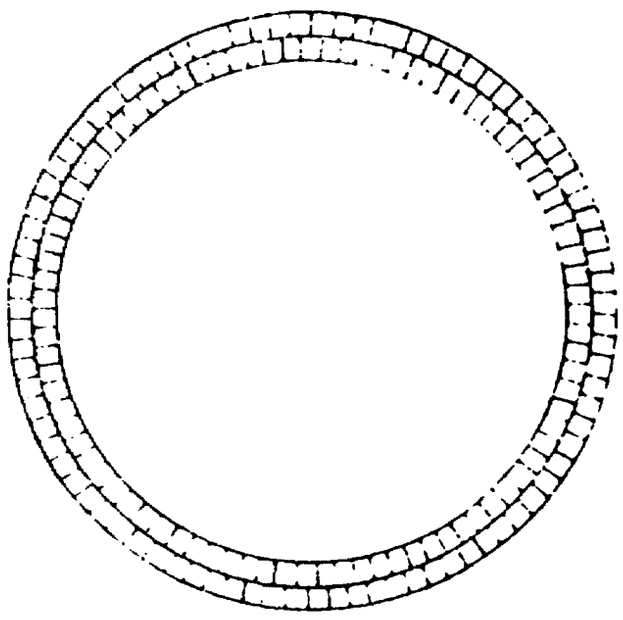
右天經雙環兩環各直徑七尺七寸七分濶五寸厚八分與地渾單環相結於子午午正環兩面各列周天三百六十五度有奇其環半出地上半入地下於地渾面自北扶天而上三十有五度少弱則北極出地之度也北極出地三十有五度少弱四迴而運之凡七十度半弱其度常見於地上則為紫微垣其星凡三十有七其數一百八十有三於四時常見不隱謂之上規南極入地三十五度少弱四迴而運之凡七十度半弱其度常隱於地下其下星常隱而不見謂之下規上下規間一百一十有二度則黃道赤道內外宮也其星凡二百四十有六其數一千二百八十一則近日而隱遠日而見謂之中規

陰緯單環



右陰緯單環其直徑與闊如陽經環之度其厚二寸半其環與陽經南北子午相衝陽經當陰緯環上下之半故陰緯環面上為天下為地其上下各一百八十二度有奇環面鑿為平水溝通流以為準其環内向布列八卦維辰之位具如前說

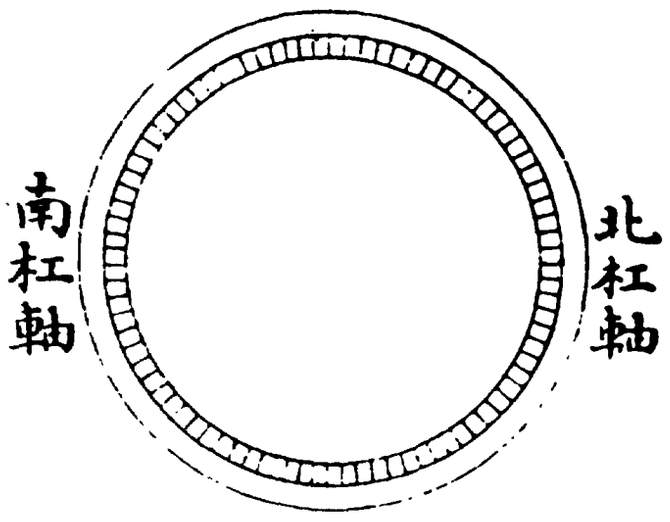
天常單環



右天常單環其直徑六尺七寸七分闊九分厚五分其環入陽經陰緯環裏古人以烏殼之裏黃況之内與三辰儀重置居赤道之表環面列有十二時晝夜百刻以揆時刻之度具如前說古無此環周琮等造三重儀始置之元豐儀因之今新儀循用

右三辰儀雙環其直徑六尺四寸八分濶一寸八分厚七分兩面各列周天三百六十五度有奇內帶黃赤道下帶天運環在六合儀內轉動不息

三辰儀雙環

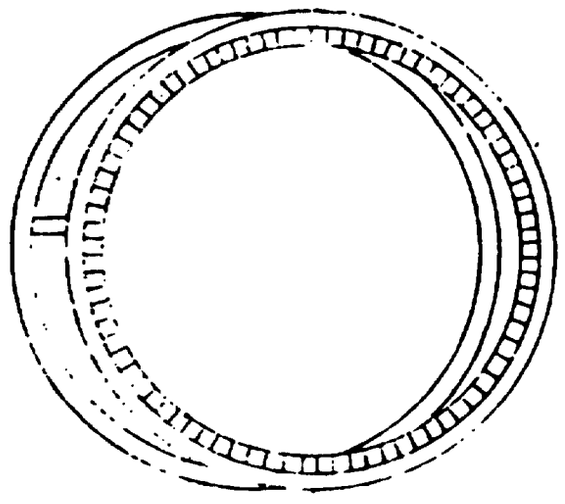


右赤道單環其直徑六尺三寸濶九分厚六分其環結於三辰儀內橫絡天腹謂之中極以格黃道外則正與六合儀天常環相對環北面分列二十八舍周天之度內列二十有四氣六十有四卦環外列七十有二候其四正日躔之宿舊据歷法推步今以新儀考測知日躔與今天道差違凡三度蓋元豐甲子歲冬之日至在赤道斗三度夏之日至在井九度少弱春分日在奎初度強秋分日在軫七度太弱定為四正之宿占測七政以

赤道單環

叶天度

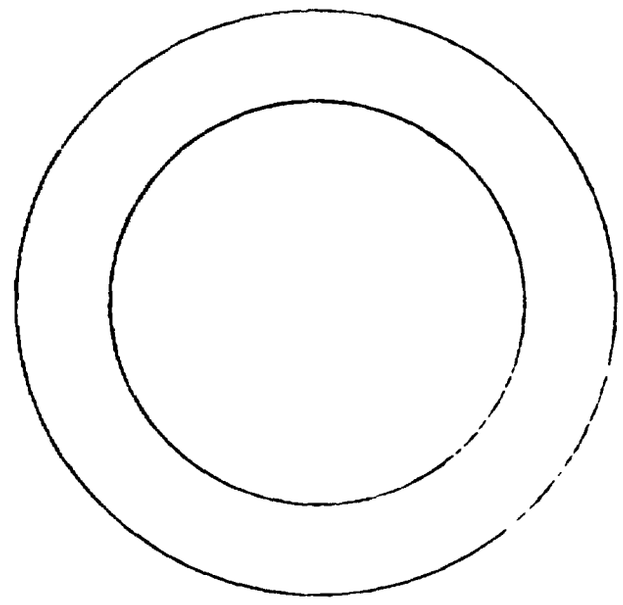
黃道雙環



右黃道雙環今所創也其直徑闊厚如赤道之數環面列周天之度與赤道同其環結於三辰儀與六合儀相疊以定南北極則黃道正在三辰儀南北其東西與赤道相結黃道出赤道外二十四度弱去極一百一十五度少弱為冬至黃道入赤道內二十四度弱去極六十七度半弱為夏至其東西與赤道相交去極各九十一陰五星出入皆循其道各有度數古制雖有赤道後漢

和帝時知赤道與天度頗有進退詔賈逵始置雙道李
淳風一行梁令瓚韓顯符周琮熙寧元豐儀又因之今
新儀循用不改惟顯符徙黃道附於六合儀黃道舊單
環外於北際見太陽體不全見以測半日為法今以望筒於黃
道雙環中全見日體若仰窺太陽隨天運轉則太陽適周於
雙環之內

四象單環



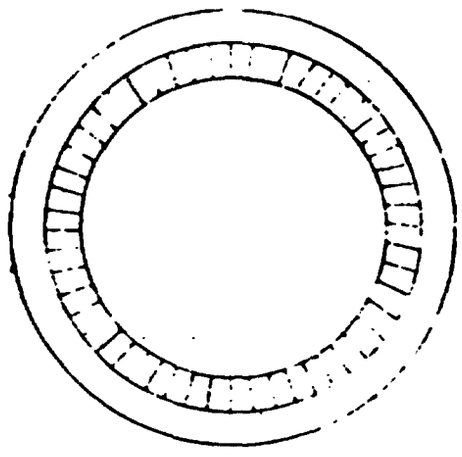
右四象單環今之所創也附於三辰儀南北極末與南
天運環黃赤道東西交相結令兩交無低墊之患隨天
運環運轉與天符合

天運單環

右天運單環亦今所創也附於三辰儀居黃道之南環外周設四百七十八牙距下與鰲雲中天轂相銜其最下動樞輪軸一牙上動天柱一牙距乃上轉天運環一距天運環轉則三辰儀與環俱動以象天運無窮蒼三辰儀未有水運故無此環今創為之其四百七十八牙距即倣用周天度分之法

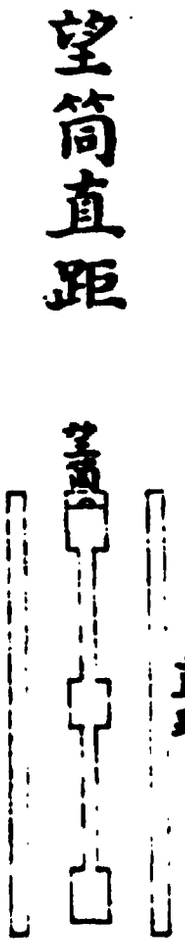
一本云其直徑四尺一寸四分半闊一寸九分厚七分附於三辰儀居黃道之南環外周設六百牙距云云其六百牙距即倣用元豐新浮漏六百分之法

四游儀雙環



右四游儀雙環直徑六尺闊一寸七分兩旁外唇厚六分半內唇半隱起二分共厚八分半即舜典所謂璇璣也環兩面布周天三百六十五度有奇其環外與六合三辰儀三重相疊其南北端兩極內置直距直距中夾橫箭使南北低昂六合儀不動以定天體三辰儀則隨天運環動轉以追天運若四游儀則有時轉動亦追天運以橫箭窺測無所不至

望筒直距

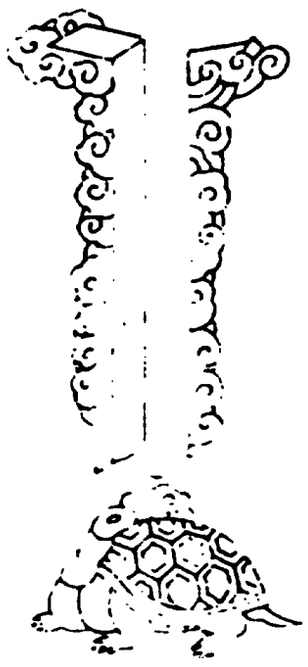


右直距二望筒一直距各長五尺六寸六分闊一寸六分厚八分安四游儀中上屬北極下屬南極中施闢軸以夾望筒望筒即舜典所謂玉衡也亦謂之橫箭李淳風曰玉衡梁令瓚曰玉衡望筒韓顯符曰窺管周琮及元豐所制并今新儀復曰望筒中空長五尺七寸四分方一寸六分其兩首各為方掩方一寸七分方掩中各為圓孔孔徑七分半望其上孔適周日體於直距中南北低昂旋運持正窺測七曜與列宿距度之遠近

龍柱

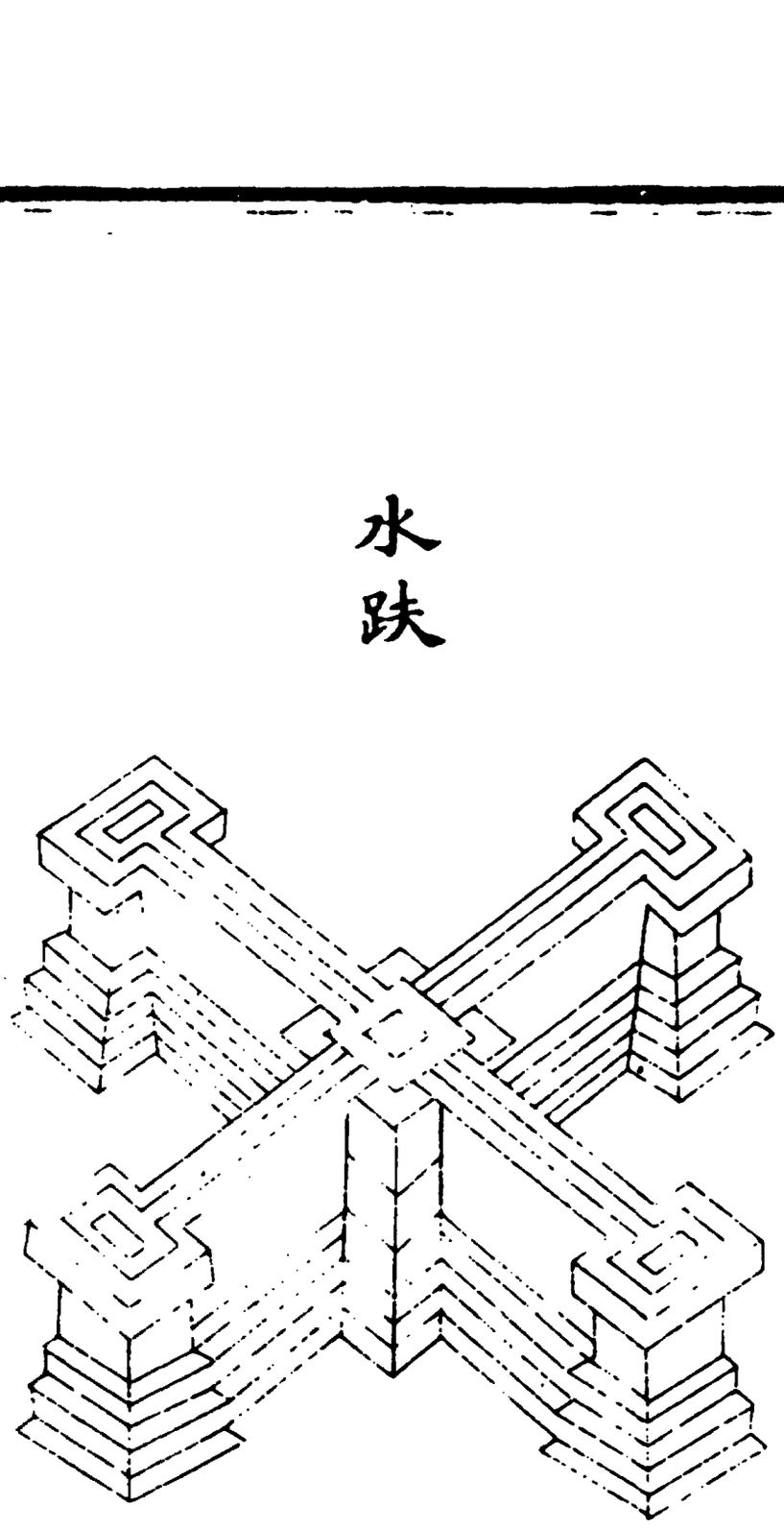
右四龍柱各高七尺七寸每柱植於十字水趺之末上屬陰緯環之四維而上下各以一龍繞之案舊法其勢端直映蔽四維今因元豐製作為曲抱之勢使人立其下便於窺測

鰲雲



右鰲雲其高四尺下植於水趺十字之心飾以雲氣上承六合儀令無墊隆承以鰲坐故曰鰲雲皆中空內隱天柱上屬天運環古制無鰲雲後魏永興中詔造候部銕儀於水平上以龜負雙規韓顯符不用元豐儀周日嚴等設鰲雲於水趺之上今新儀因之其內隱天柱上屬天運環乃新製也

右十字水趺後魏曰十字水平植立四龍柱李淳風曰準基末植鰲足以張四表梁令瓚曰水平槽韓顯符復曰十字水平元豐所制并令新儀復曰水趺其制各長一丈四寸高七寸五分濶八寸四分十字置之中鰲水道深一寸五分相通以行水視水平則高下正矣四末為水斗外各方一尺二寸高下與水趺等鰲方孔以受四龍柱於水斗中其十字之會開天門方二寸自下樞軸運天柱由鰲雲中上屬六合儀雙環水趺舊無天門

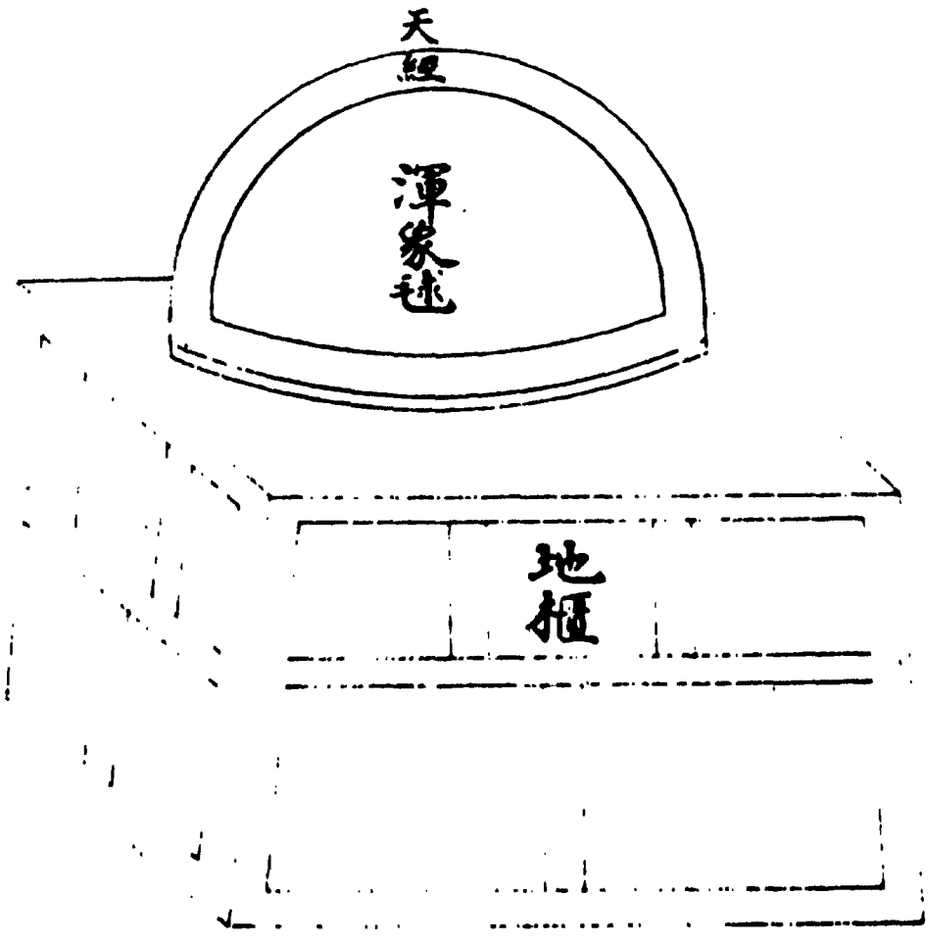


新儀象法要卷上

新儀象法要卷中
渾象
渾象地櫃
渾象紫微垣星圖
渾象西南方中外官星圖
渾象南極星圖
四時昏曉加臨中星圖
春分昏中星圖
春分曉中星圖
夏至昏中星圖
夏至曉中星圖
秋分昏中星圖
秋分曉中星圖
冬至昏中星圖
冬至曉中星圖

渾象

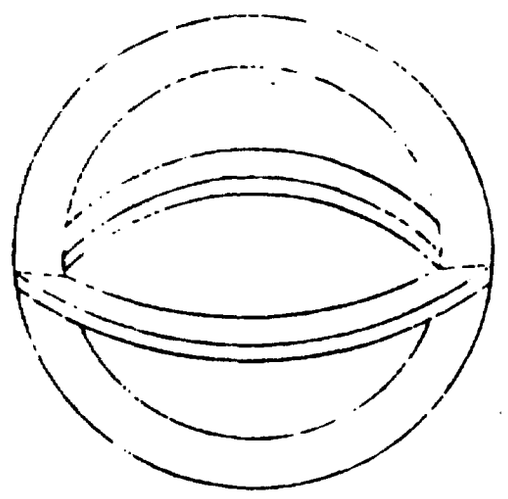
右渾象一座太史舊無今倣隋制增損製之上列二十八宿周天度及紫微垣中外官星以俯視七政之運轉納於六合儀天經地渾內周以一木櫃載之其中貫以樞軸軸南北出渾象外南長北短地渾在木櫃面橫置之以象地天經與地渾相結縱置之半在地上半隱地下以象天其樞軸北貫天經上杠中末與杠平出櫃外三十五度少弱以象北極出地南亦貫天經出下杠外入櫃內三十五度少弱以象南極入地就赤道為牙距四百

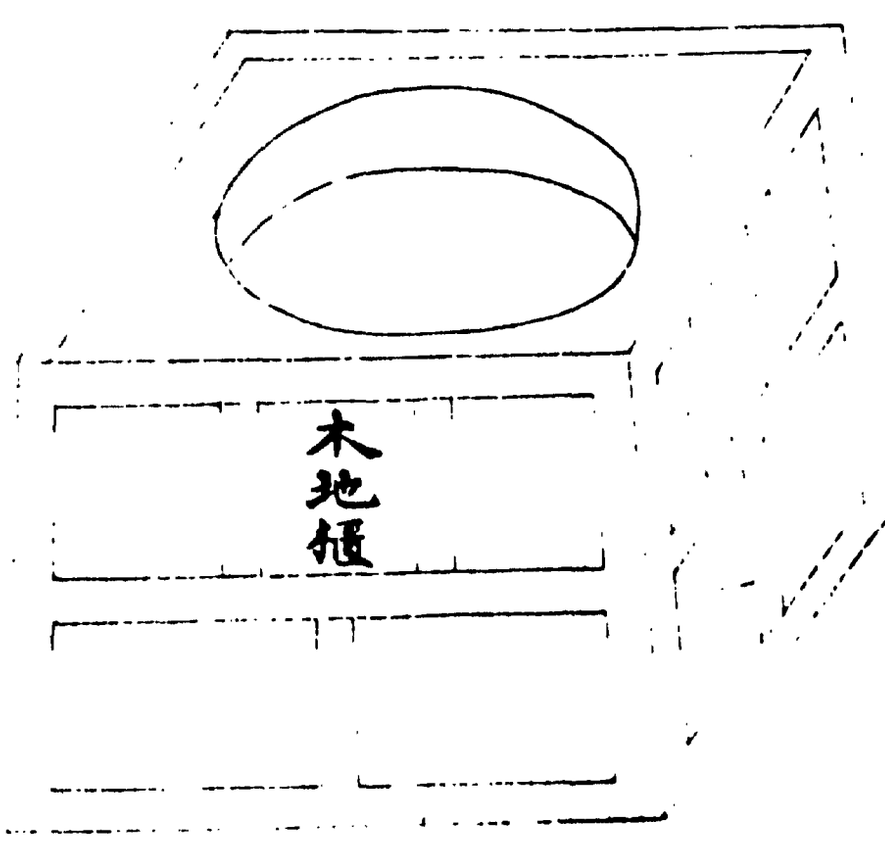


七十八牙以銜天輪隨機輪之地載以運動按隋志云渾天象者其制有機而無衡梁末祕府有以木為之其圖如丸其大數圍南北兩頭有軸遍體布二十八宿三家星黃赤二道及天漢等別為橫規以抱其外高下半之此謂抱規抱渾象高下謂之半以象地南軸頭入地注於南植植柱也以象南極北軸頭出於地上注於北植以象北極正東西運轉昏明中星既其應度分至氣節亦驗在不差而已今所製大率倣此並約梁令瓚張思訓法別為日月五星循繞三百六十五度隨天運轉又王蕃云渾象之法地當在天內其勢不便故反觀其形地為外郭而已解者無異在內詭狀殊體而合於理可謂奇巧也今地渾亦有渾象外蓋出於蕃法也

一云以象南極入地別設天運輪一側置渾象南其轂貫南樞軸之末其軸為牙距六百以銜天軸軸下接天輪隨機輪之地載以運動

渾象六合儀

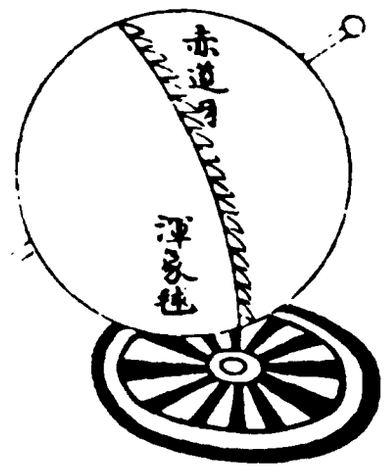




右渾象六合儀其制有天經雙規地渾單環雙規直徑五尺四寸七分厚八分縱置木樞小單環直徑五尺四寸七分濶三寸七分厚一寸五分橫置木樞面渾象納其中半隱地下半出地上以視南北極之高下

右渾象木地樞一以安渾象及天經地渾內置天輪與赤道牙相接隨天輪運轉

渾象赤道牙

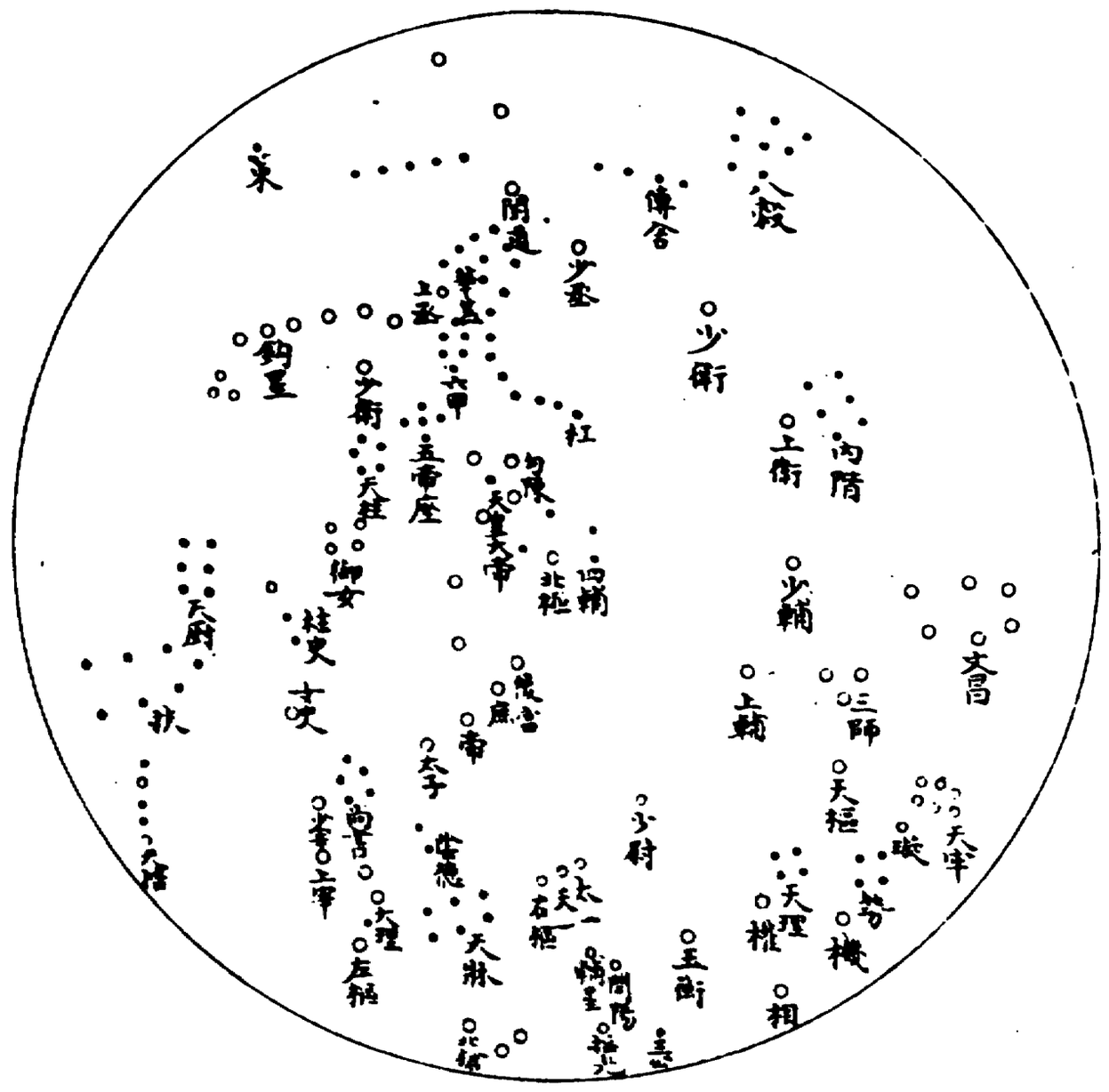


一本有天運輪無赤道牙

右渾象赤道牙一渾象體正圓如毬徑四尺五寸六分半上布周天三百六十五度有奇中外官星其名二百四十六其數一千二百八十一紫微垣在渾象北上規星其名三十七其數一百八十三二項總名二百八十三星數一千四百六十四東西繞以黄赤二道二十八舍相距於四方日月五星所行中貫以樞軸南北置之赤道牙與天輪相銜候天輪動則與渾象俱轉其天度星舍等及黄赤道日月五星所行周旋渾象各有名數

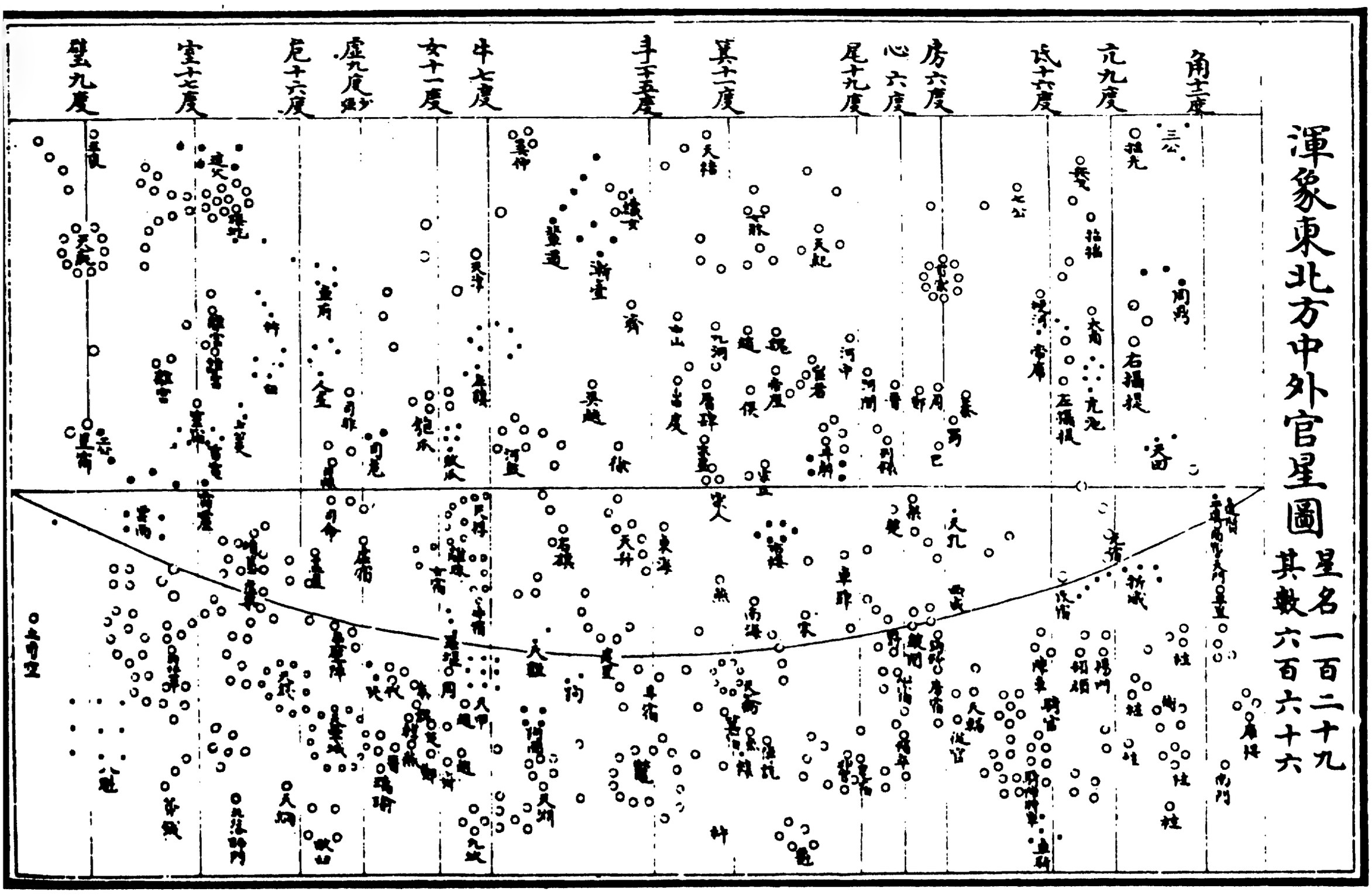
距度次序標道

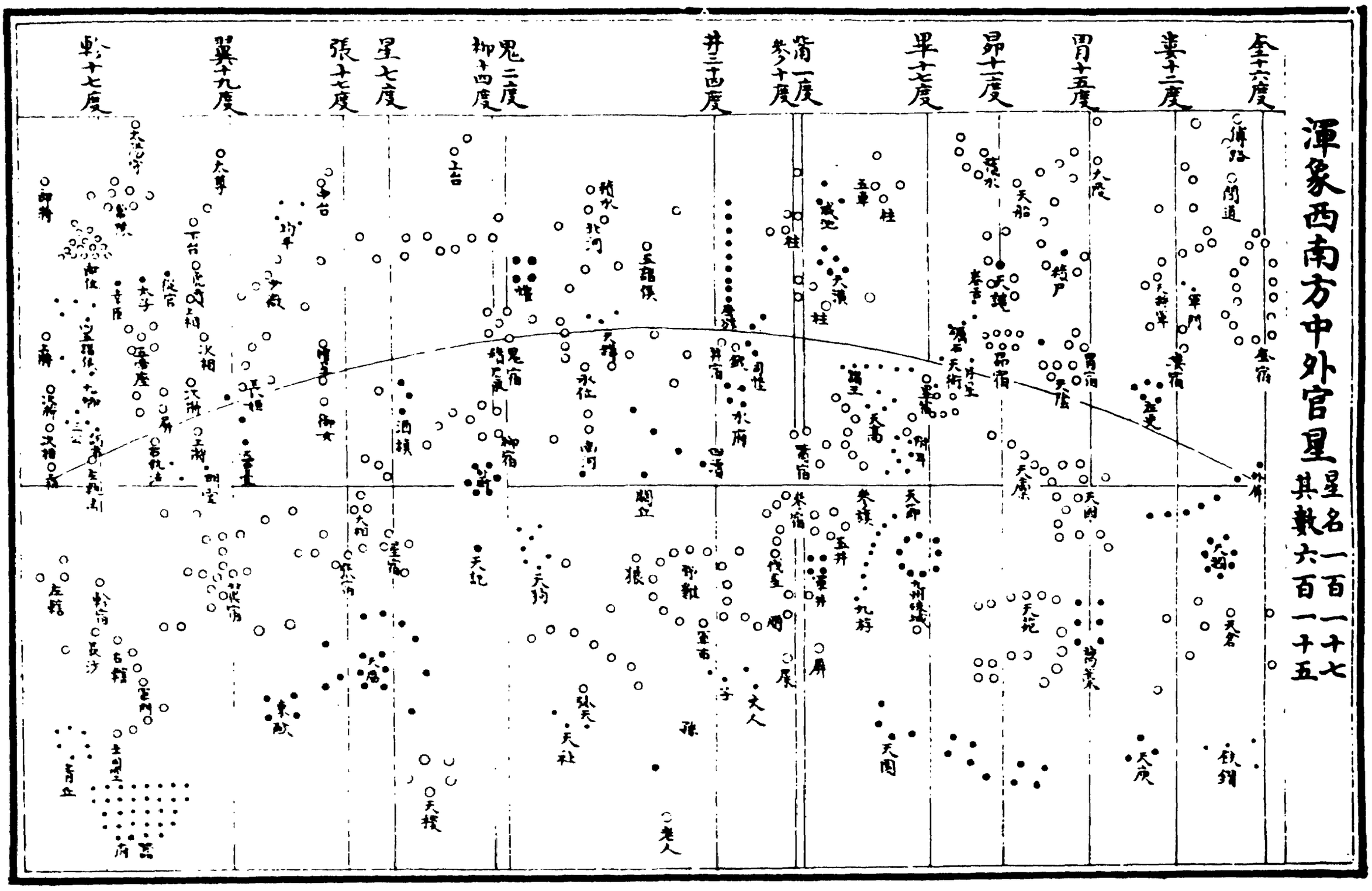
渾象紫微垣星之圖

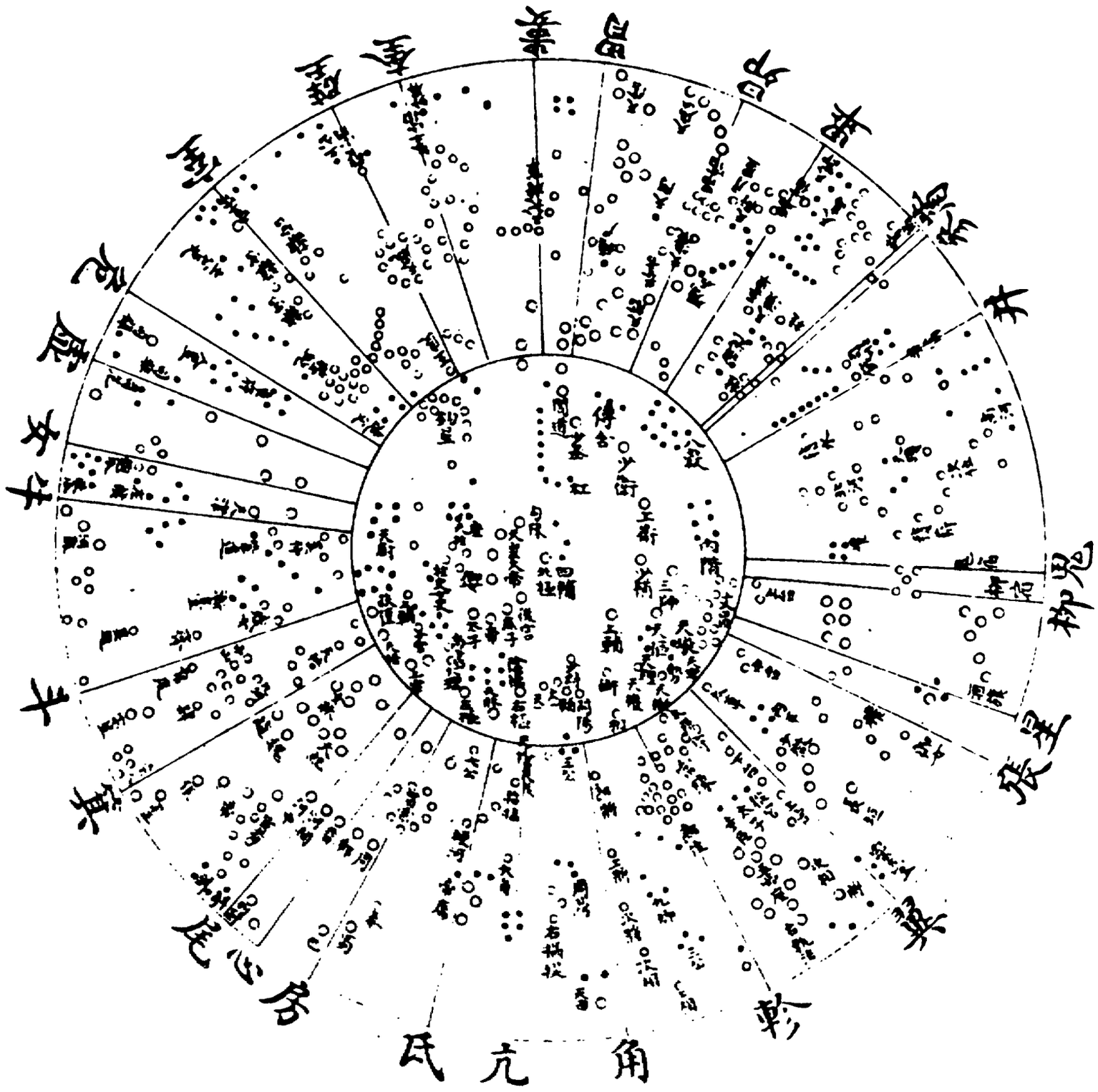


右紫微垣星圖一凡三十七名一百八十三星布列渾象之北上規所以正天地之南北也北斗七星在垣內所以正四時也史志曰中宮北極五星鈎陳六星皆在紫宮中北極北辰之最尊者也其細星天之樞也天運無窮三光迭曜而極星不移故曰居其所而衆星拱之舊說皆以紐星即天極在正北為天心不動今驗天極亦晝夜運轉其不移處乃在天極之內一度有半故渾象杠軸正中置之不動以象天心也自天極外諸星皆隨渾象運轉以象列宿隨天左旋也天有二十八宿為十二次舍布列四方三百六十五度有奇而天極亦具其數古人所謂天形如蓋即天心為蓋之杠軸列舍如蓋之橑輻分布十二次舍之度數紫宮近天極故狹而密列舍布四方故闊而疎也北斗七星所謂璇璣玉衡以齊七政者也（魁四星為璇璣杓五星為玉衡）杓攜龍角（杓斗柄也龍角東方星攜連也）衡中南斗（衡斗中央之星也）魁枕參首（斗第一星為魁）用昏建者杓（斗第七星為杓）斗之星也夜半建者衡（假令杓昏建寅則衡亦建寅）平旦建者

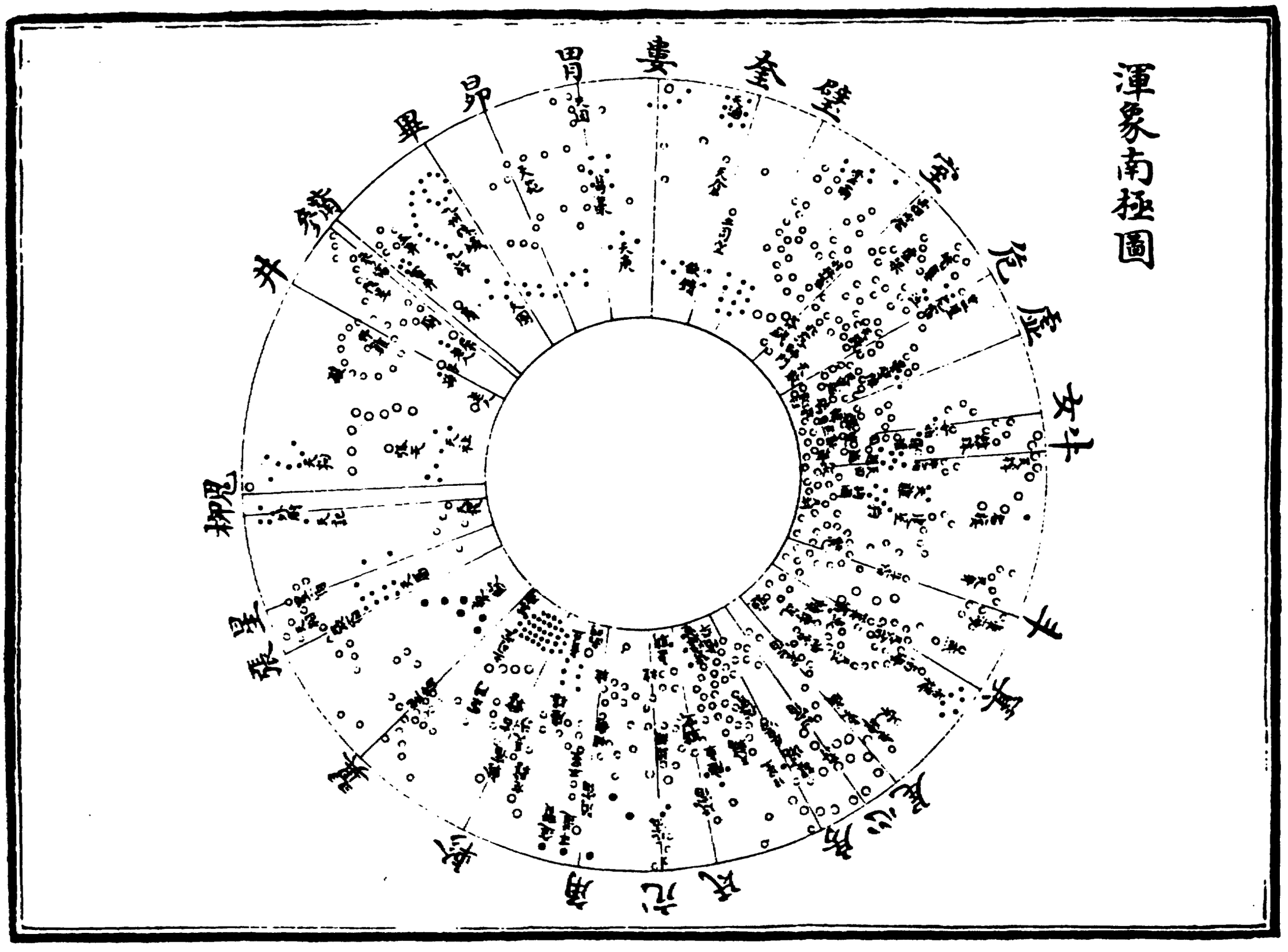
魁斗為帝車運於中央照臨四海分陰陽建四時均五行移節度定諸紀皆繫於斗故楊子雲云日一南而萬物死（謂夏至巳後日第南陸一反南道羣陰漸長萬物所以死也）日一北而萬物生（謂冬至巳後日第北陸一反北道羣陽漸長萬物所以生也）斗一北而萬物虛（謂立夏巳後斗杓建巳之後陰主於時萬物以斂故曰虛）斗一南而萬物盈（謂立冬巳後斗杓建巳自巳之後陽主於時萬物華盛故曰盈）日之南也右行而左還斗之北也左行而右還（日則迎天右行謂春行西方歷七星而南行也還從東方故云左還也斗則隨天而行春指東方歷七星而北始行西方故云右歷三辰而南秋指西方歷三辰而北始指東方故云左行也還從西方故云右還也）由是言之天形無垠晝夜不息所以分節候運寒暑日與斗建相推移於上而成歲於下也所以著於圖象者欲俯仰之參合先天而趨務也故人君南面聽天下常視四七之中星察玉衡之杓建考日躔之南北順天時而布民政自唐虞以來莫不尚之然則渾象人居天外故俯視之星圖人在天裏故仰觀之二者相反蓋俯仰之異也其下中外官星亦倣此




渾象西南方中外官星圖
星名一百一十七
其數六百一十五
觜十二度
參十度
井三十度
鬼二度
柳十四度
星七度
張十七度
翼十九度
軫十七度
胃十五度
昴十一度
畢十七度
觜宿
參宿
井宿
鬼宿
柳宿
星宿
張宿
翼宿
軫宿
胃宿
昴宿
畢宿
天苑
天船
天關
天廚
天苑
天廚
天苑
天廚
天苑

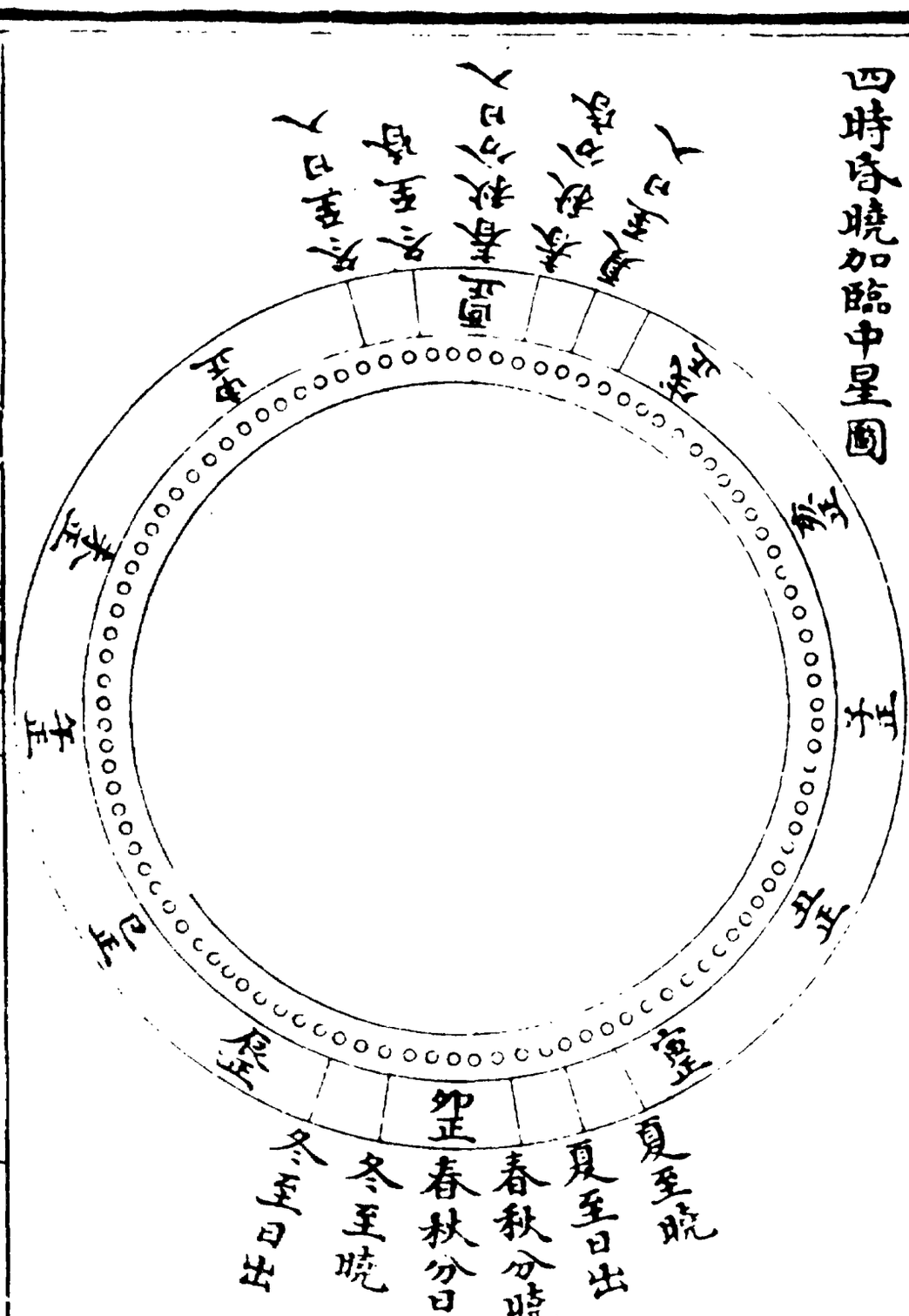


紫宮及中外官星才百一十八名積數七百八十三星至晉武帝時太史令陳卓總三家所著星圖方具上數至今不改然則施於渾象者惟天極北斗二十八舍為占候之要其餘備載者所以具上象之全體也



右渾象北極南極星圖二古圖有圖縱二法圖圖視天極則親視南極則不及橫圖視列舍則覘視兩極則疎何以言之夫天體正圓如兩蓋之相合南北兩極猶兩蓋之杠轂二十八宿猶蓋之弓撩周禮考工記蓋弓二十八以象星注云蓋弓撩也然則古之置蓋者亦取法於天赤道橫絡天腹如兩蓋之交處赤道之北為內郭如上覆蓋赤道之南為外郭如下仰蓋故列弓撩之數近兩轂則狹漸遠漸濶至交則極闊勢之然也亦猶列舍之度近兩極則狹漸遠漸濶至赤道則極闊也以圓圖視之則近北星頗合天形近南星度當漸狹則反闊矣以橫圖視之則去兩極星度皆闊失天形矣今倣天形為覆仰兩圖圖以蓋言之則星度並在蓋外皆以圖心為極自赤道而北為北極內官星圖赤道而南為南極外官星圖兩圖相合全體渾象則星官闊狹之勢胳與天合以占候則不失毫釐矣

四時昏曉加臨中星圖



右四時昏曉加臨中星圖聖人南面視四時之中所以候四時之早晚以布民政故堯命羲和歷象日月星辰敬授人時舜在璿璣玉衡以齊七政皆謂此也然則天以二十八宿分布四方凡三百六十五度有奇為日月五星之次舍日行一度為一日周天為一歲月行三十日一周天為一月故日月一歲十二會為四時時有孟仲季仲為分至人君不能日夕察候星度故舉四時之中以驗之曰日中春分也曰日永夏至也曰宵中秋分也曰日短冬至也所謂星鳥者南方之星七為朱鳥體春分則見於南方也所謂星火者東方之星七為蒼龍體夏至則見於南方也所謂星虛者北方之星七為玄武體秋分則見於南方也所謂星昴者西方之星七為白虎體冬至則見於南方也鄭康成云凡記昏明中星者為人君南面而聽天下視時候以授民事也既舉四時之中又昏旦視四方列宿則孟季之月與周天之度數從可知也故歷代聖王尚之經史記云夏有小正周有時訓秦漢暨唐及本朝皆有月令所以順天時而督民務也詩曰定之方中作于楚宮又有三星在天在隅在戶之候春秋傳曰啓蟄而郊龍見而雩又曰凡土功水昏正而栽又曰凡馬日中而出日中而入此皆視列宿而行國政也然其上所記及唐虞之世日行次舍如此歷三代漢唐至今數千年日行漸遠故中星隨而轉移今以禮記月令洎唐及本朝所測合為四時昏旦中星圖所以上備宸庭觀覽順陰陽而頒政令也四仲圖

別出于後圖稱月令者是漢太初歷星度稱唐者是開元大衍歷星度稱今者是元豐所測見今星度也

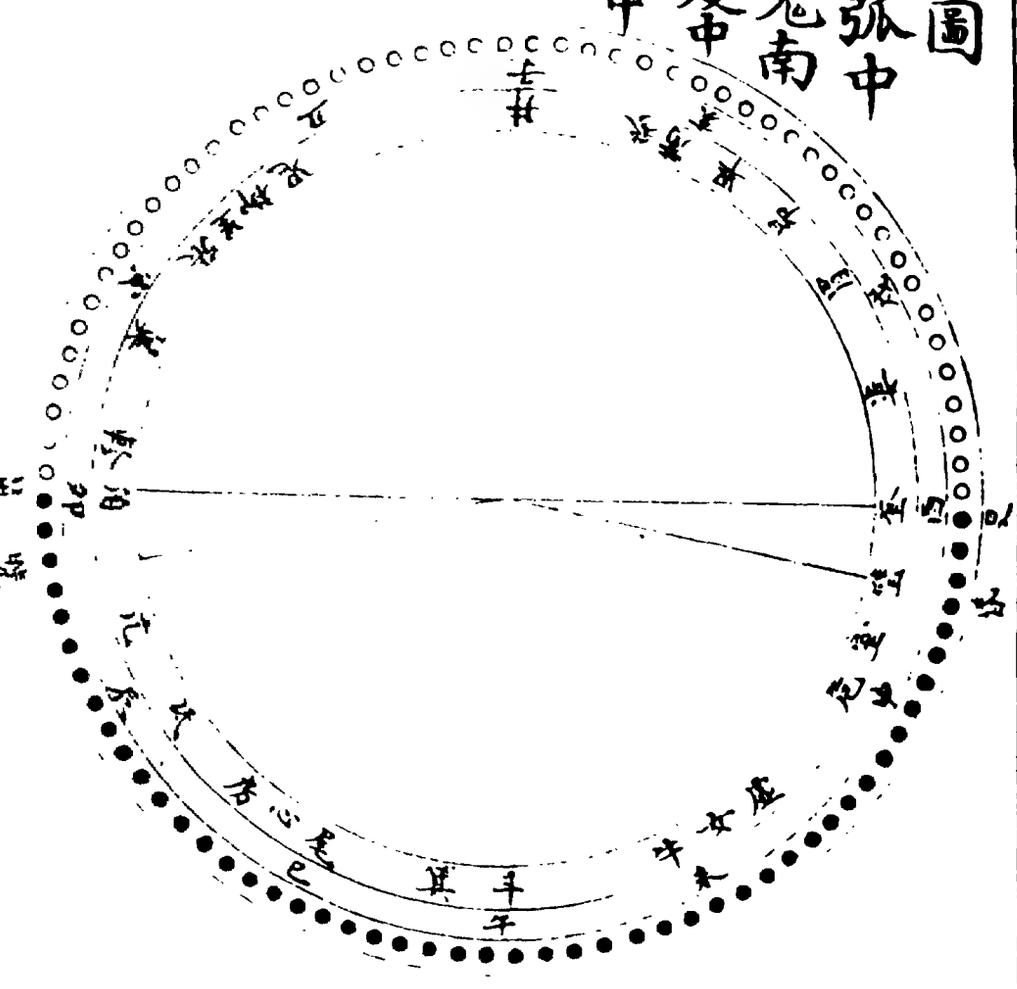
春分昏中星圖

禮記月令弧中弧在輿鬼南

唐井宿二十三度中

今井宿二十二度中

日在奎宿二度少弱


井
鬼
柳
星
張
翼
軫
角
亢
氐
房
心
尾
箕
斗
牛
女
虛
危
室
壁
奎
婁
胃
昴
畢
觜
參

夏至昏中星圖

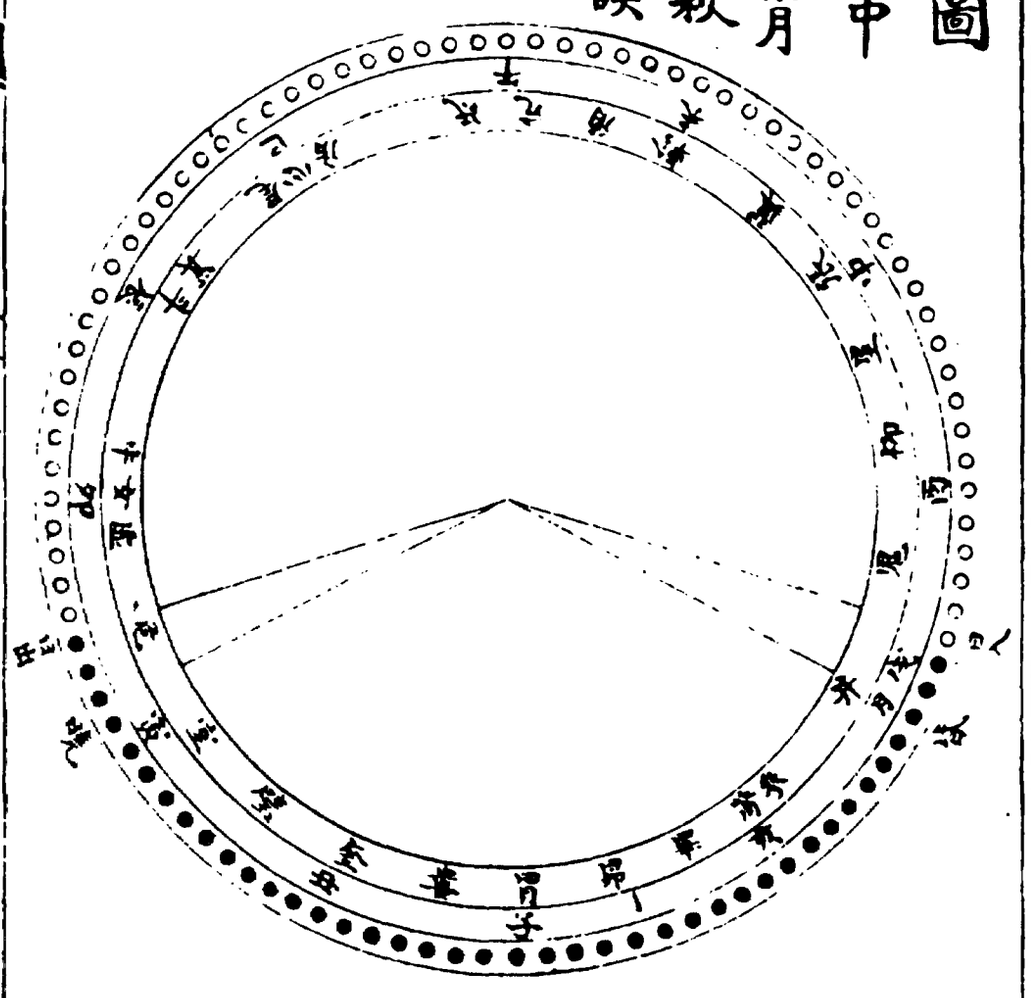
禮記月令亢中

夏至昏亢衆月令與呂氏春秋皆同疑所記誤

唐氏一度中

今亢六度中

日在井九度弱



夏至曉中星圖

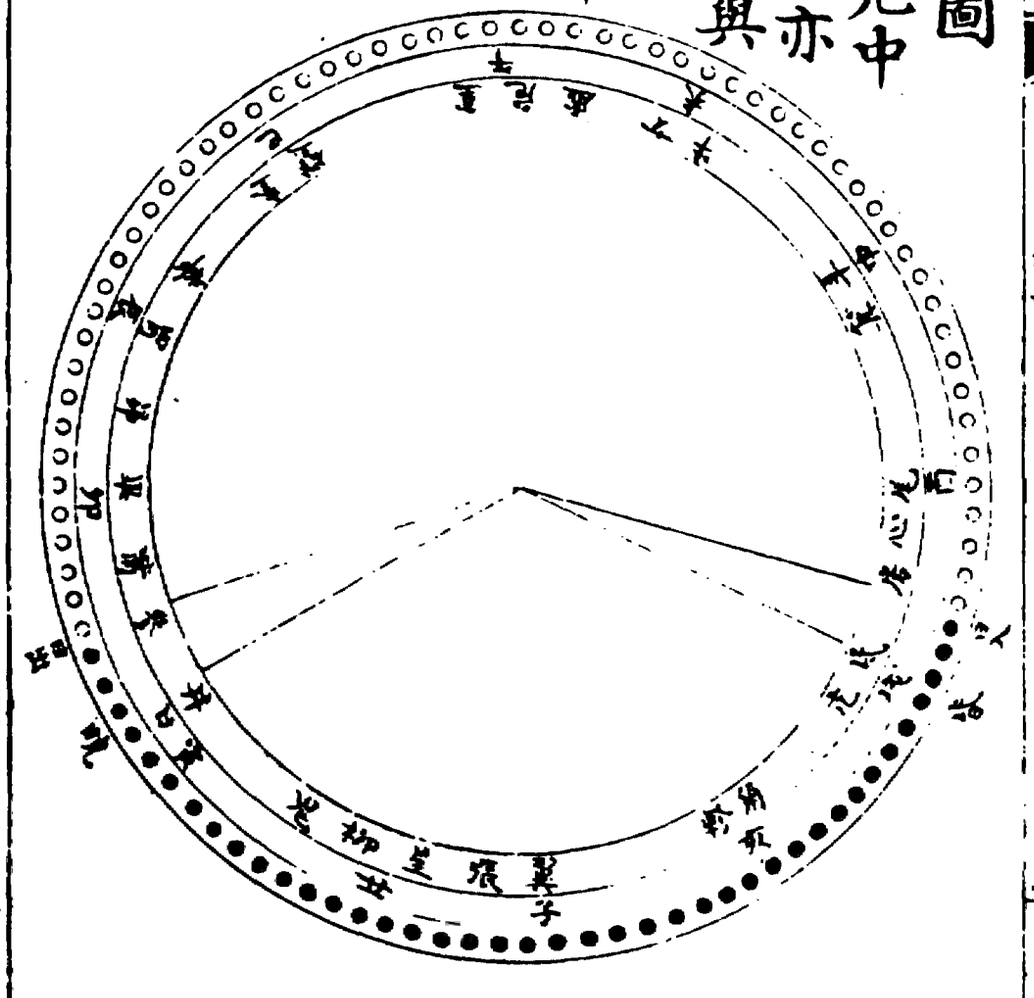
禮記月令危中

夏至曉亢亦疑所記誤與昏中同

唐室宿一度中

今危十四度中

日在井九度半弱



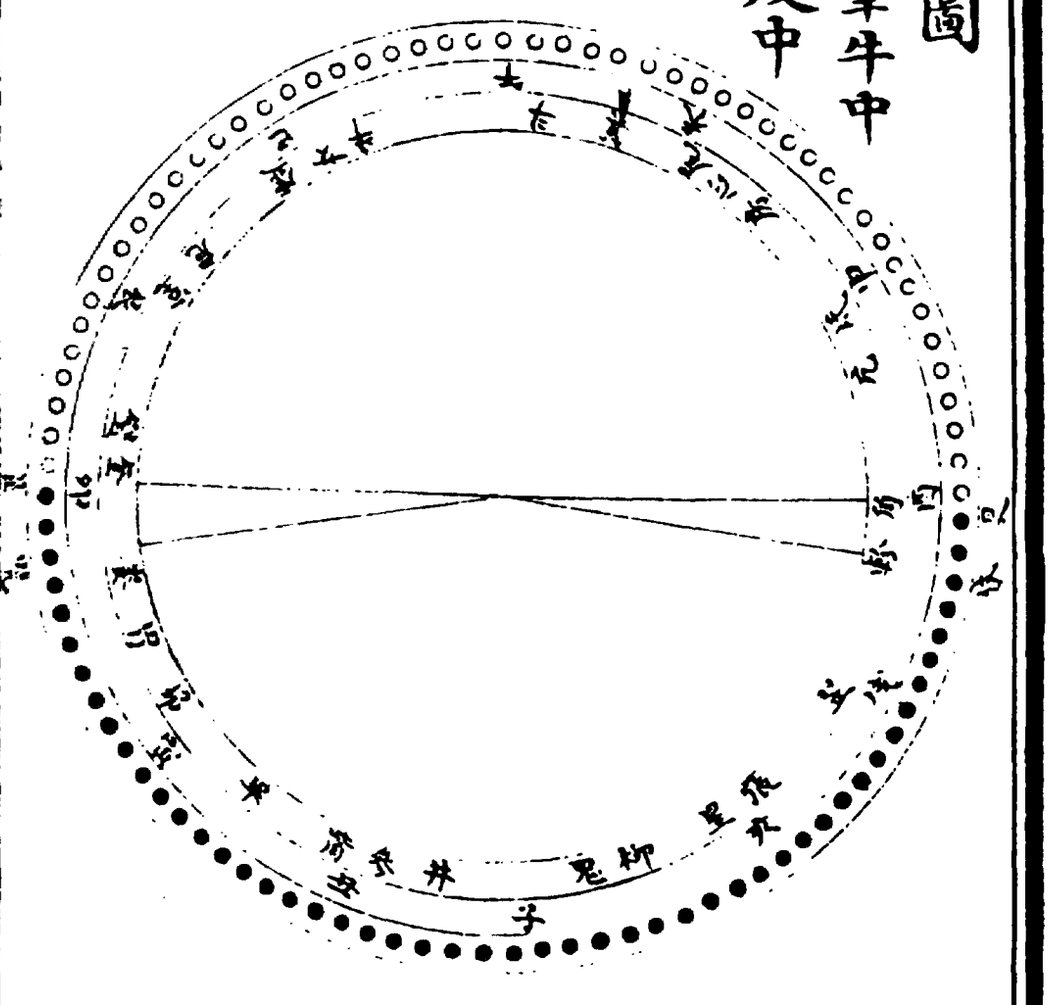
秋分昏中星圖

禮記月令牽牛中

唐斗宿十九度中

今斗十度中

日在軫五度半弱



秋分曉中星圖

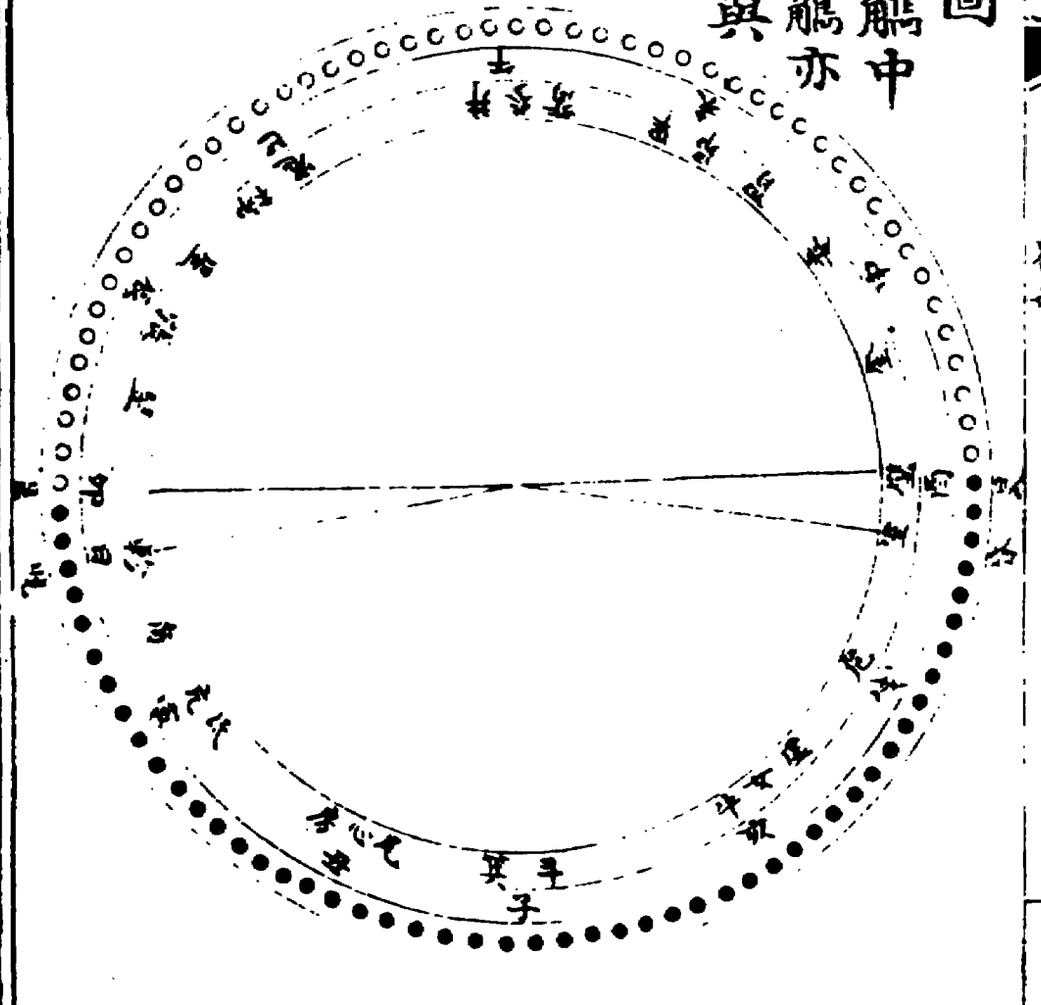
禮記月令觜觿中

秋分曉觜觿亦疑所記誤與夏至同

唐井五度中

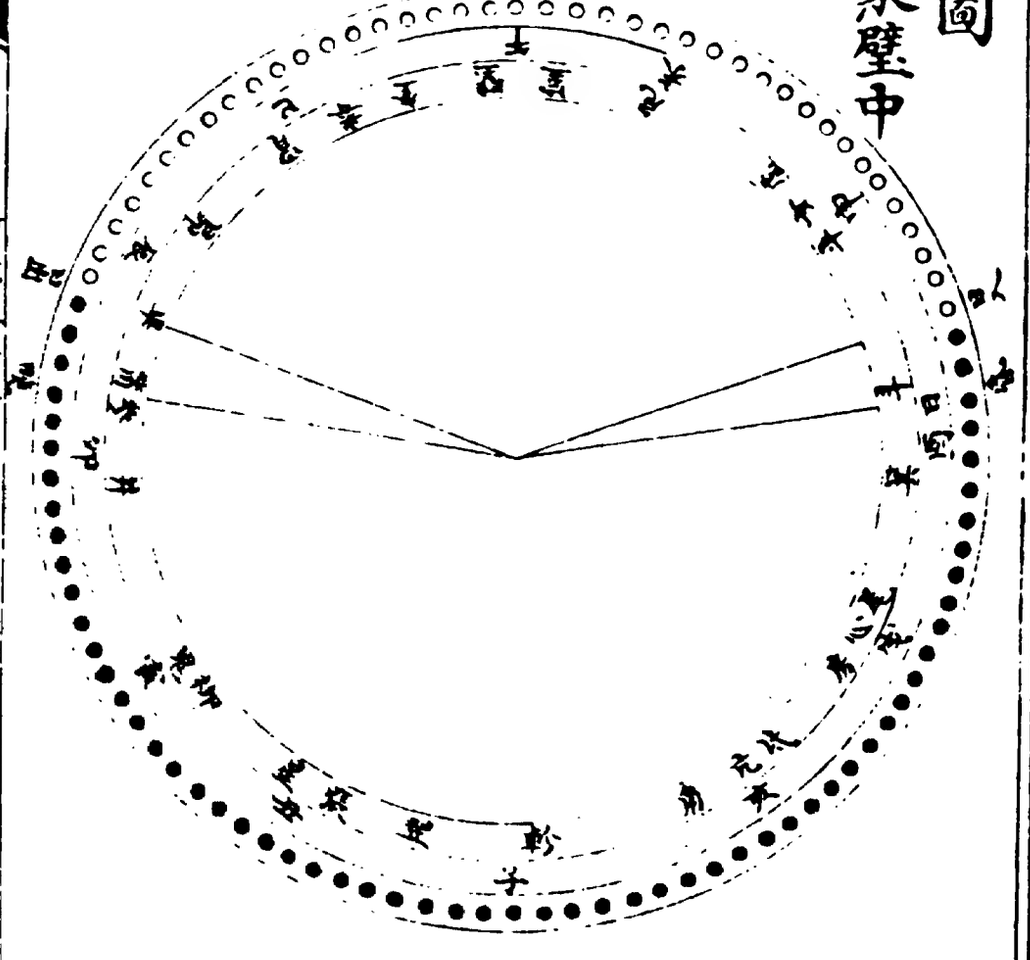
今參七度中

日在軫五度半弱



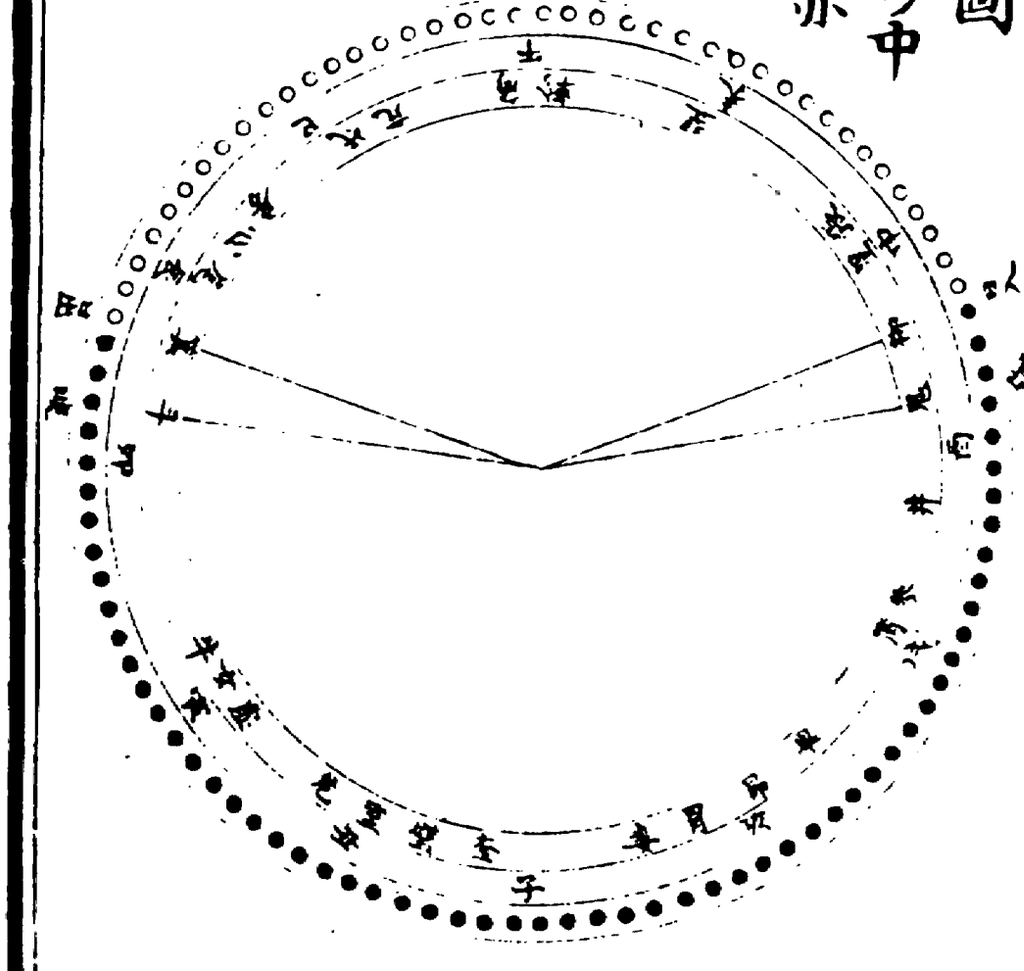
冬至昏中星圖

禮記月令東壁中
唐壁三度中
今室未度中
日在斗三度



冬至曉中星圖

禮記月令軫中
冬至軫中亦
疑所記誤
與夏至同
唐角三度中
今軫十六度中
日在箕十三
度



新儀象法要卷中

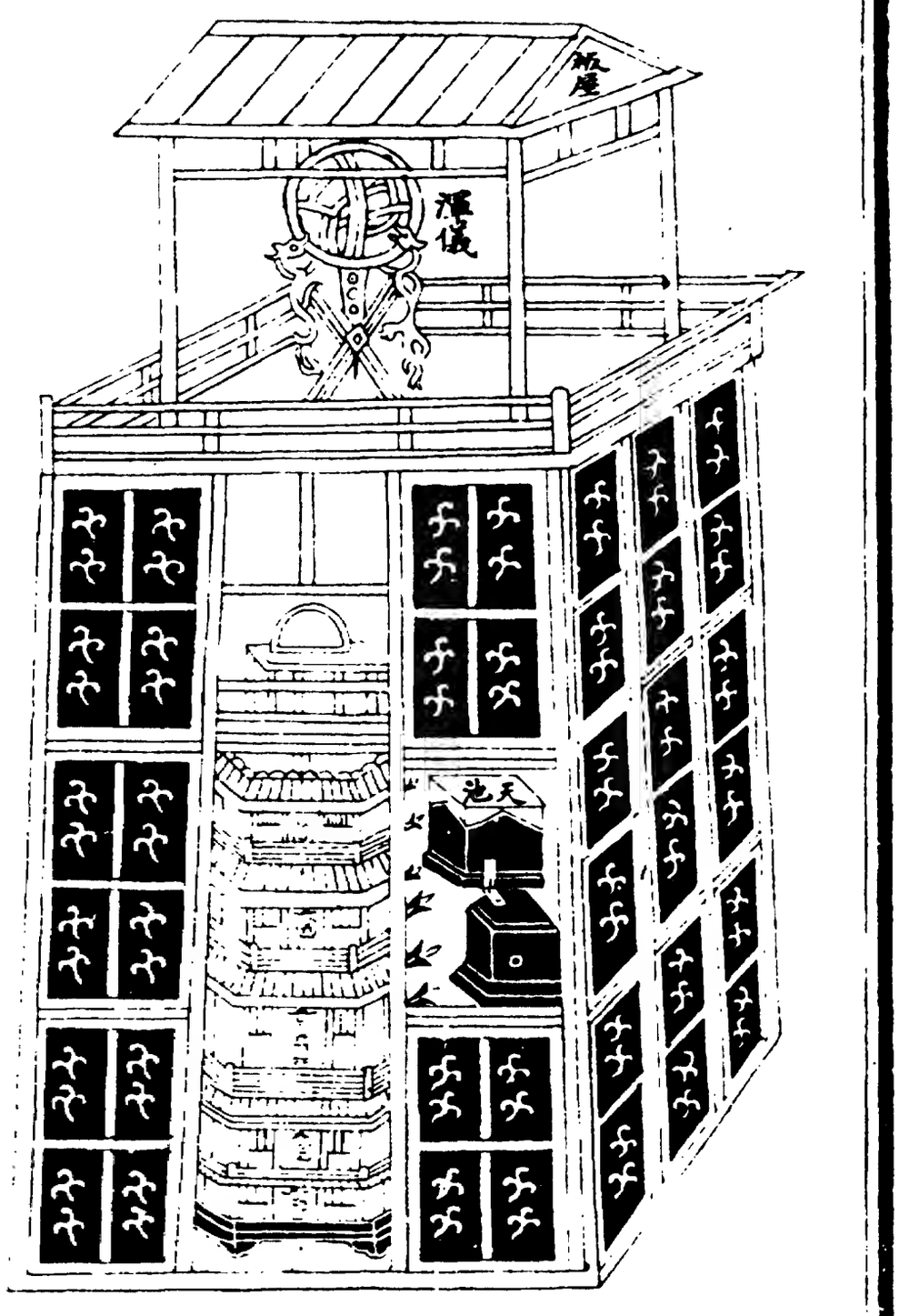
總校官進士臣胡　榮
校對官中官正臣郭長發
謄錄監生臣馬嗣佺
繪圖監生臣林　皐

欽定四庫全書卷首 子部

新儀象法要卷下

詳校官主事臣陳木

新儀象法要卷下
水運儀象臺
木閣晝夜機輪
天輪
木閣第一層
木閣第二層
木閣第三層
木閣第四層五層
夜漏司晨輪
鐵樞軸
天轂
天池平水壺
昇水上下輪
河車天河
渾儀圭表
運動儀象制度
機輪軸
撥牙機輪
晝時鐘鼓輪
晝夜時初正司辰輪
報刻司辰輪
夜漏金鉦輪
柜輪退水壺
天柱
天衡
儀象運水法

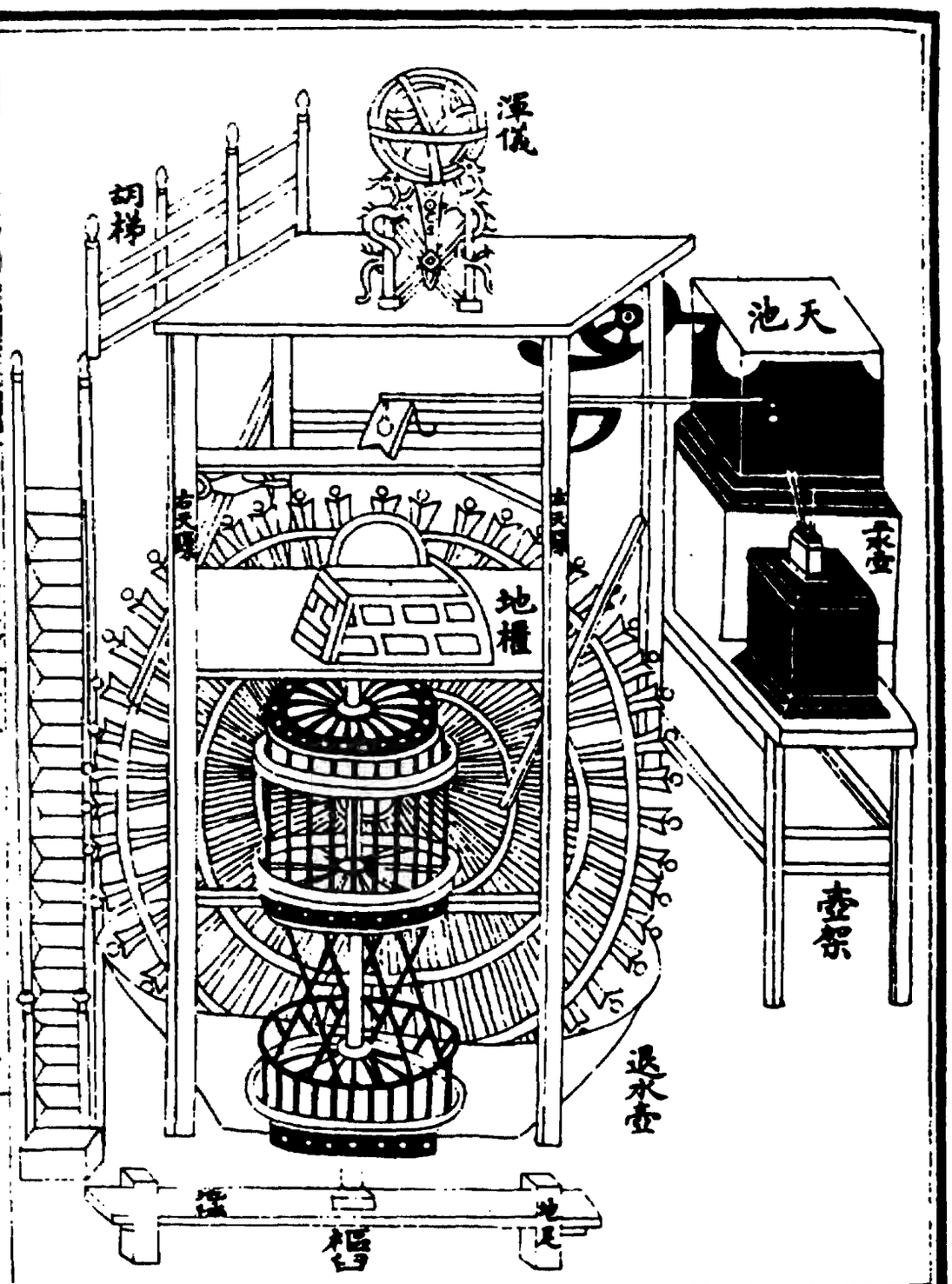


右水運儀象臺其制為臺四方而再重上狹下廣高下相地之宜四面以巨材木為柱柱間各設廣栿周以板壁下布地栿上布板面內設胡梯再休隔上開南北向各一門隔下開二門各南向雙扉渾儀置上隔即臺面也儀有三重曰六合儀其上以脫摘板屋覆之六合儀有陽經雙規為天規縱置之陰緯單規為地渾橫置之三辰儀曰四游儀其南施天運環天運環係新翊渾象連木地樞置臺中隔渾象亦有天經雙規縱置木地樞中半出地上半隱地下有地渾單規置地樞面為樞之子口渾象等今倣隋書志新翊臺內仰設晝夜機輪八重貫以機輪軸第一重曰天輪在天東上與渾象赤道牙相接第二重曰晝時鐘鼓輪第三重曰時刻鐘鼓輪第四層曰時初正司辰輪第五重曰報刻司辰輪第六重曰夜漏金鉦輪鉦今號曰錚是也第七重曰夜漏更籌司辰輪最下第八重曰夜漏箭輪外以五層半座木閣蔽之層皆有門以見木人出入第一層左搖鈴右扣鐘中擊鼓第二層報時初及時正第三層報刻第四層擊夜漏金鉦第五層報夜漏更籌又於八輪之北側設樞輪其輪以七十二輻為三十六洪束以三輞夾持受水三十六壺轂中橫貫鐵樞軸一南北出軸南為地轂運撥地輪天柱中動機輪動渾象上動渾儀別本云又樞輪左設天池平水壺平水壺受天池水注入受水壺以激樞輪受水於八輪之北側設樞輪以九十六輻四十八洪束以三輞夾扶受水四十八壺轂中橫鐵樞軸一南北出軸南為地轂運撥牙機輪上動渾象又樞輪左設天池

壺水落入退水壺由壺下北竅引水入昇水下壺以昇水下輪運水入昇水上壺上壺内昇水上輪及河車同轉上下輪運水入天河天河復流入天池周而復始

一云三辰儀南施天運環渾象連木地櫃置臺中隔渾象云云半隱地下上有池渾雙規置地櫃面體外亦施天運做隋志新物臺内仰設晝夜機輪

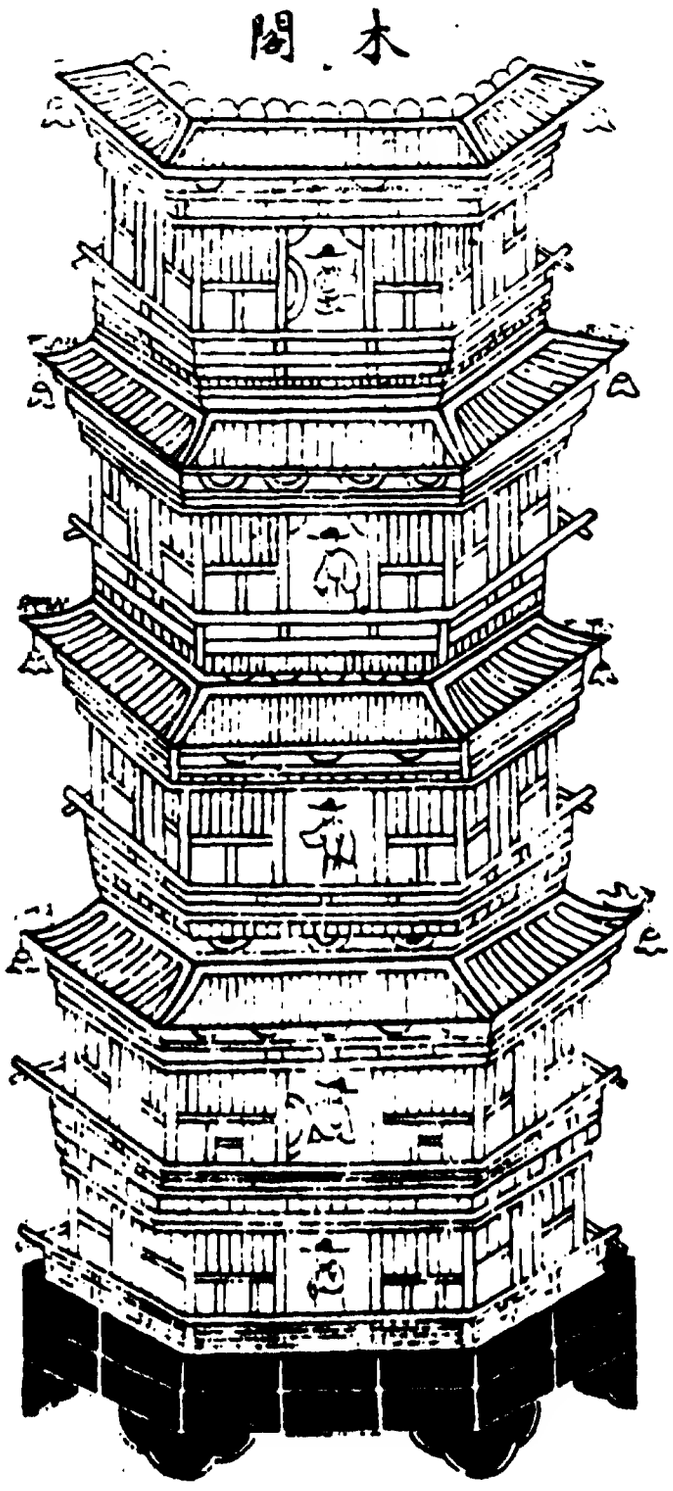
右運動儀象制度先設樞輪一機輪八以天柱四值於臺内樞梁二東西横安於天柱前後以載樞軸天梁二安於天柱樞梁上以掛天關左右天極二南北置之南寄臺前東西柱北貫天柱東西天梁之下樞梁之上機輪軸一立置臺中天東一以横木二合為一天東横置之兩末安於東西天極中天輪之下機牙機之上中為竅以東機輪軸機輪軸下為地極横置之兩下安東西兩地足中地極之正中安鐵樞臼一以承機軸之簪簪

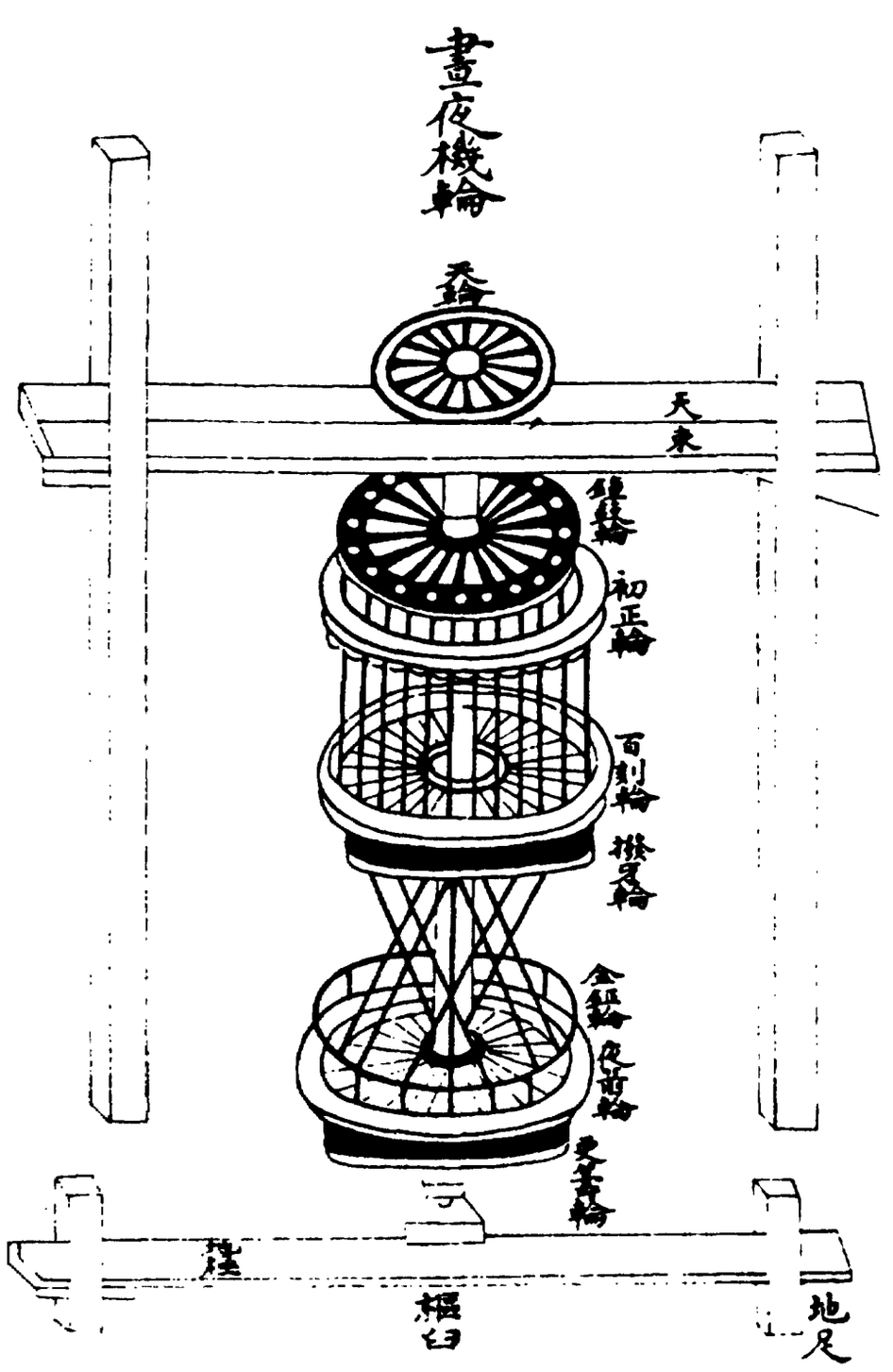


亦以鐵為之天池在天柱之左平水壺在天池之南兩壺各以木架載之平水壺面接天池水竅其底與樞輪受水壺面相次退水壺在樞輪之下上下昇水軸壺并河車兩軸並寄樞梁天梁下橫栝之中其晝夜八機輪同貫機輪軸撥牙軸所以轉七輪樞輪三十六 三十六 十八 一云四雙輪共貫一轂受水壺三十六在樞輪外輞間所以受水運樞輪也天衡一置樞輪上天關一置衡腦天權一置衡尾天條一在衡之前天衡關舌一以天條綴之所以激發天衡關也樞衡一在天衡關舌上衡腦為格闕 格音閣以抵受水壺以樞權掛其末所以節受水壺之墜降也左右天鎖二分置東西天柱間梁上所以持正樞輪也

右木閣五層在機輪前第一層時初木人左搖鈴刻至中擊鼓時正右扣鐘第二層木人出報時初及時正第三層木人出報十二時中百刻第四層夜漏擊金鉦第五層分布木人出報夜漏箭

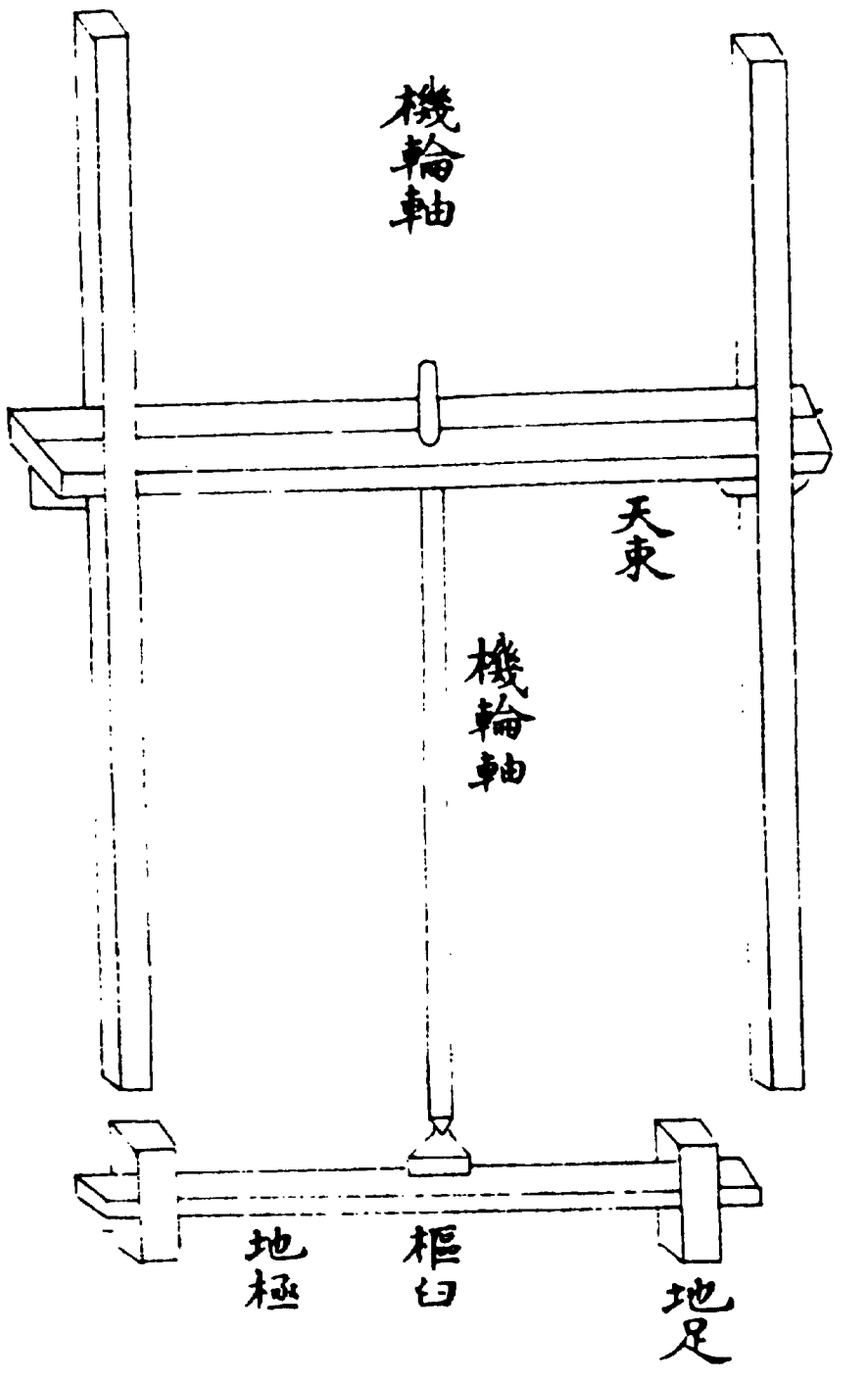
木閣





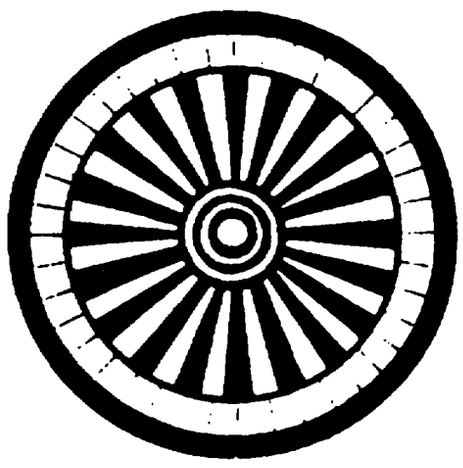
右晝夜機輪八重第一重曰天輪以撥渾象之赤道牙第二重曰撥牙機輪上安牙距隨天柱中輪轉動以運上下七輪第三重曰時刻鐘鼓輪上安時初正百刻撥牙以擊鐘鼓鈐第四重曰時初正司辰輪上安時初十二司辰時正十二司辰第五重曰報刻司辰輪上安百刻司辰第六重曰夜漏金鉦輪上安撥牙以擊夜漏金鉦第七重曰夜漏更籌司辰輪上安日出入昏曉待旦更籌司辰第八重曰夜漏箭輪以載金鉦夜漏箭輪以上八重並貫於軸上以天衡衡之下以鐵樞臼承之外以前木閣五層以蔽之 赤道牙一本云天運輪

機輪軸一上貫於天東竅中下納於地極上樞臼中以安晝夜八機輪

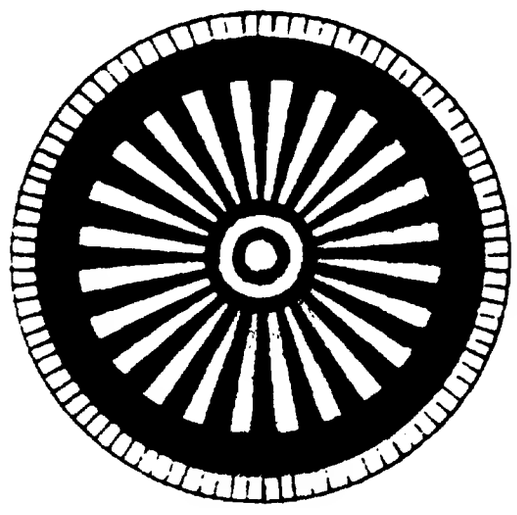


右天輪直徑三尺八寸上安六百日牙距其轂貫於鐵軸在天東上與渾象天運輪相接於輪之南輞上銜天軸所以運天運輪天運輪斜對南極之中如側盌之勢以天軸撥其牙距以運渾象故下機輪軸上貫天機輪動則天輪西轉天輪西轉則天軸東向及使天運輪與渾象同時西旋

天輪



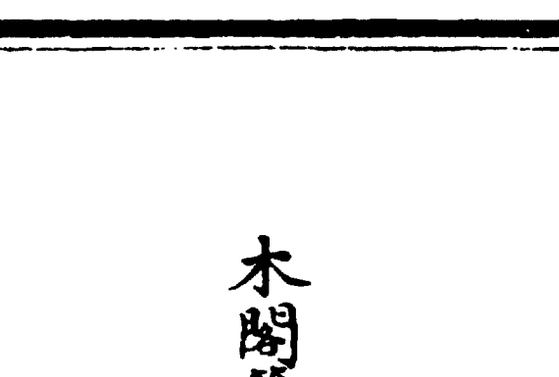
撥牙機輪



右撥牙機輪隨天柱中輪轉動在晝時鐘鼓輪上直徑六尺七寸輪下施六百牙距以待中輪動作每中輪動機輪六牙距為一刻五十牙距為一時其六百牙為十二時者元豐法也

一本云撥牙機輪與後樞輪相對在第三層閣內與報刻司辰輪相疊直徑六尺七寸下施六百牙距以待樞輪動作每樞輪動機輪六牙距

木閣第一層



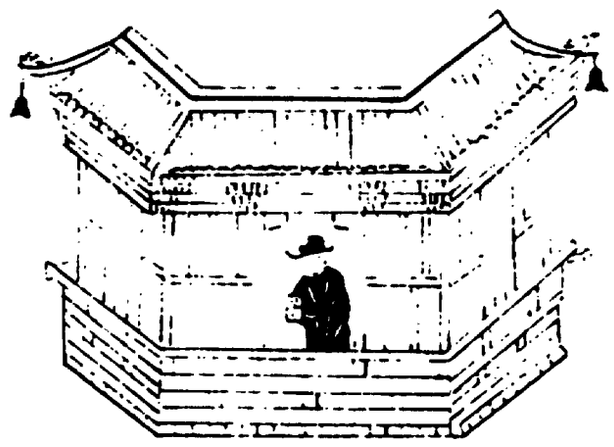
左門搖鈴
中擊鼓
右扣鐘

右木閣第一層開三門每時初即服緋司辰於左門內搖鈴刻至即服綠司晨中門內擊鼓時正即服紫司辰右門內扣鐘

晝時鐘鼓輪

右晝時鐘鼓輪在木閣第一層內徑六尺七寸上應百刻十二時每時初正及每刻與機輪六百牙距相應輪上置撥牙刻至則中擊鼓時初則左搖鈴時正則右扣鐘

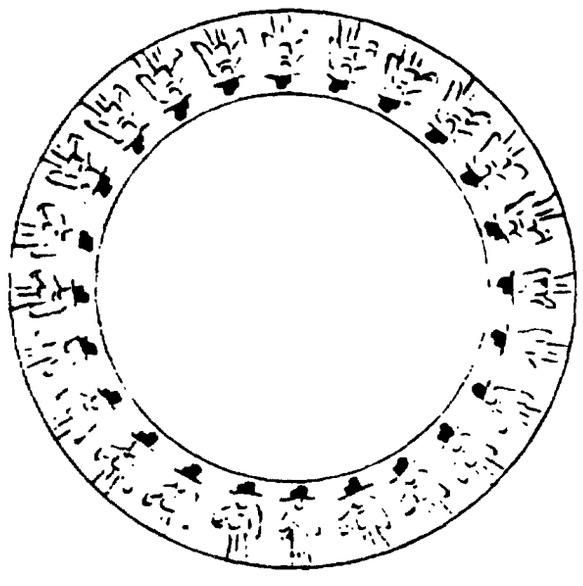
木閣第二層



時初正

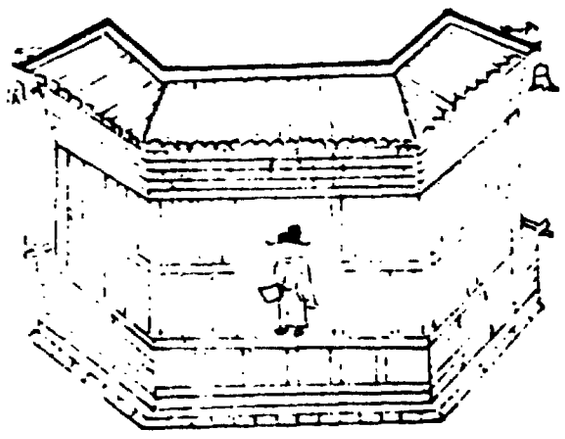
右木閣第二層正中開一門每機輪轉則晝夜時初正司辰輪動時初則服緋司辰執牌出報時正則服紫司辰執牌出報

晝夜時初正輪



右晝夜時初正司辰輪在木閣第二層内直徑七尺三寸上置二十四司辰十二人報時初十二人報時正每至時正時初其司辰各執牌出見於中門之内

木閣第三層



報刻

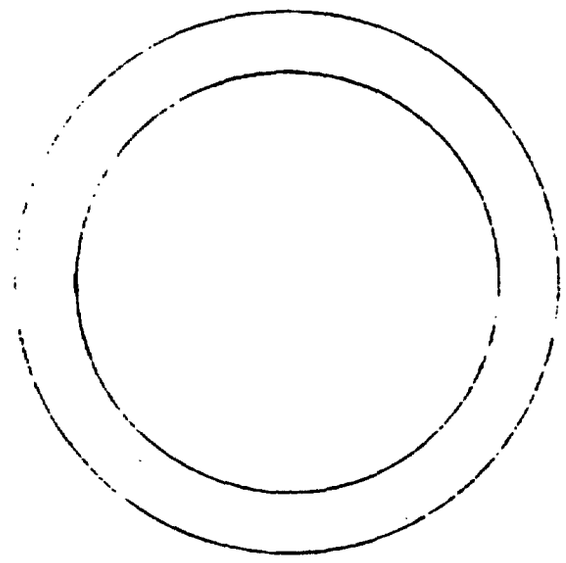
右木閣第三層亦正中開一門每機輪轉動刻至則服綠司辰執牌出報

右報刻司辰輪在木閣第三層内直徑七尺二寸上布十二時之百刻分布報刻司辰除時初外以刻言之其司辰九十六人以應正衙鐘鼓樓報刻之節每刻則司辰各執牌出見

右木閣第四第五層正中開一門每日入昏五更待旦曉日出木人皆擊金鉦以應第五層司辰第五層司辰出報夜漏等日入後二刻半為昏昏為初更每更有五籌更盡為待旦十刻待旦十刻後曉曉後二刻半為日出其日入服緋司辰出報昏二刻半服綠司辰出報更有五籌初一籌服緋司辰出報更初餘四籌服綠司辰各出報凡五更總司辰二十有五待旦十刻服綠司辰各出報曉二刻半服綠司辰出報日出服緋司辰出報

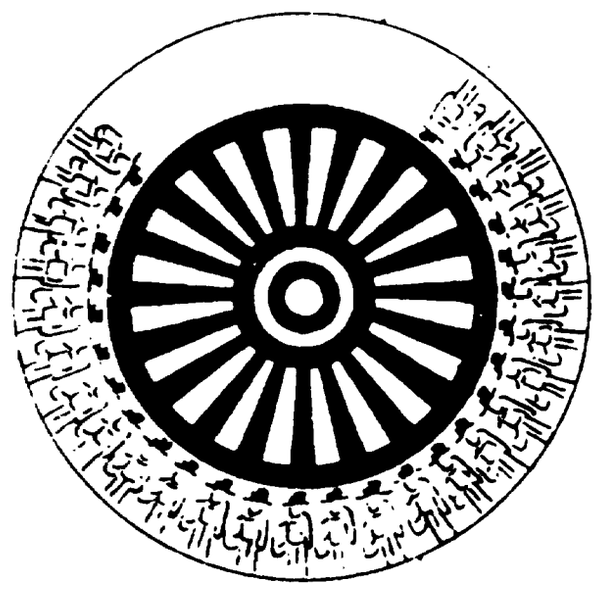
司辰各執牌出見於中門之外

夜漏金鉦



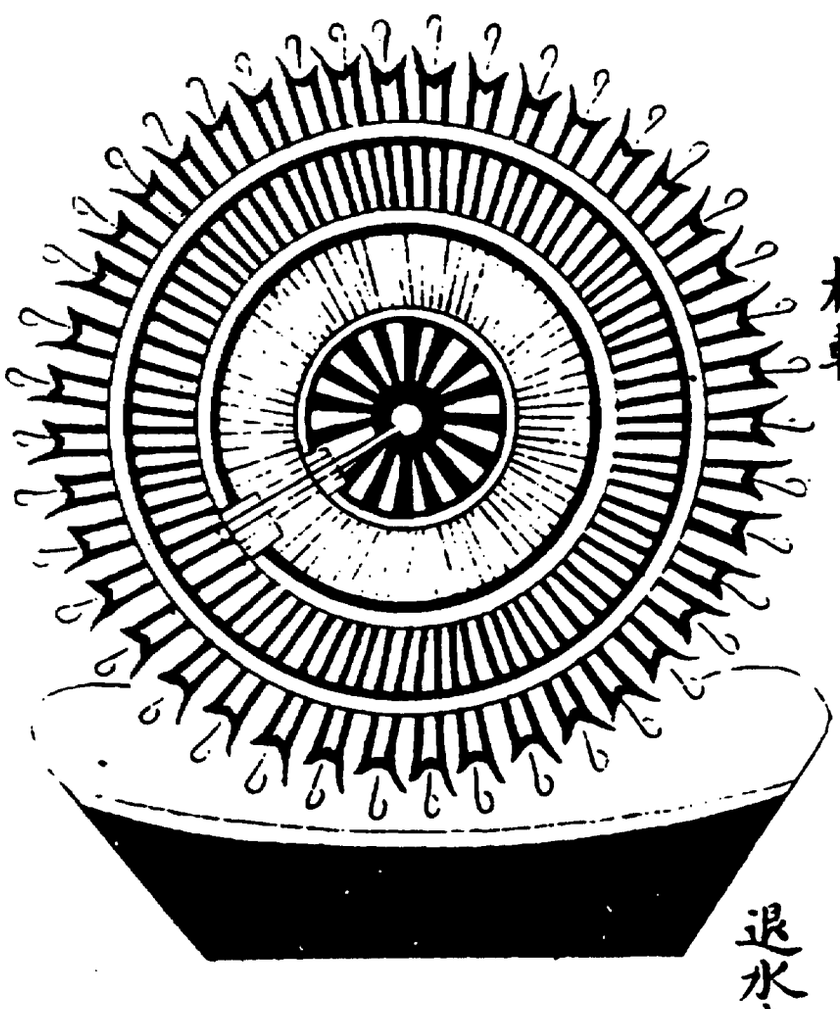
右夜漏金鉦輪在第四層木閣内直徑六尺七寸上設夜漏更籌箭每籌刻施一撥牙每更籌至日出日入皆擊金鉦

夜漏司辰輪

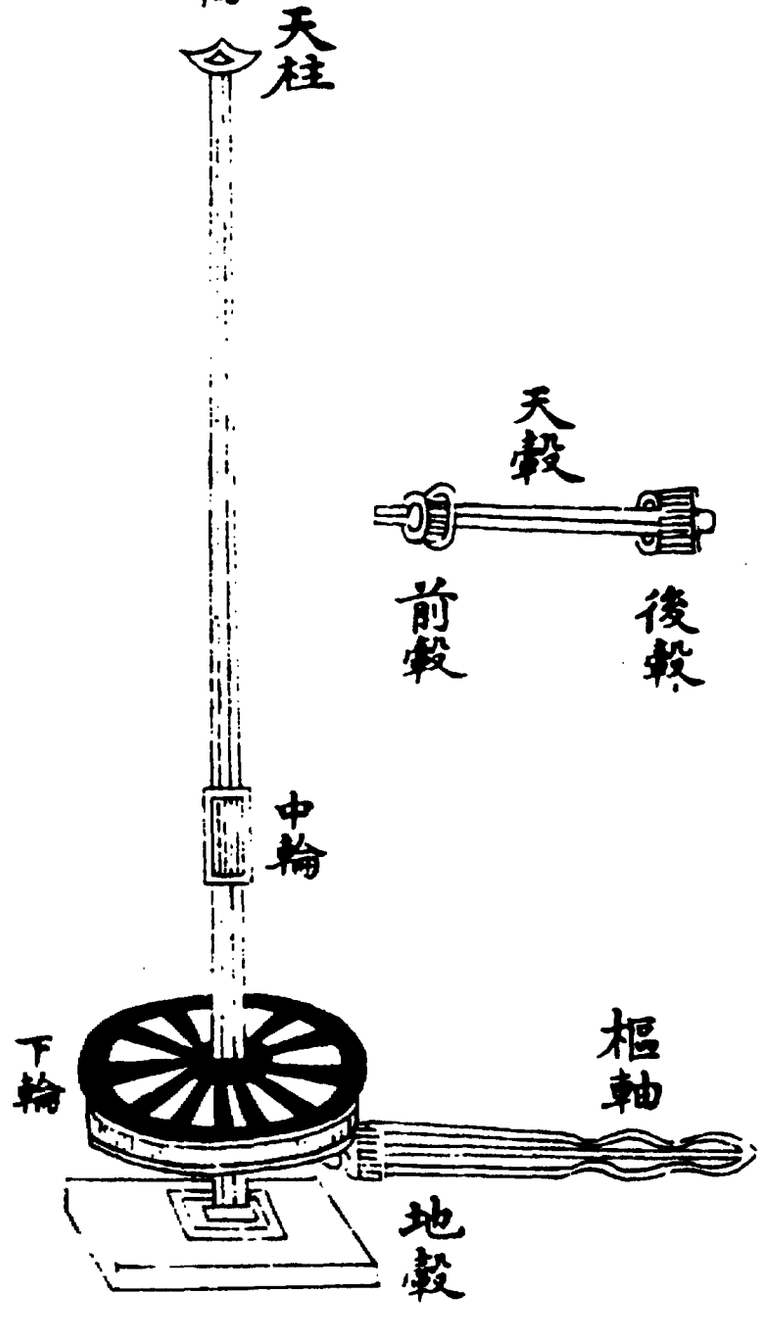


右夜漏司辰輪在木閣第五層內直徑八尺與夜漏箭輪相疊每至日出入昏曉及待旦刻并更籌各有司辰牌出報於中門之內箭輪徑六尺七寸其輪與司辰輪相疊凡冬夏夜有長短不可以一法測之故一歲設六十一箭箭亦有長短故隨節氣更換則四時之晝夜各無差舛

樞輪



右樞輪一退水壺一樞輪直徑一十二寸一尺以七十二輻七十二一本云九十六雙植於一轂為三十六三十六一本云四十八洪束以三輞每洪夾持受水壺一總三十六壺每壺長一尺闊五寸深四寸於壺側置鐵撥牙以撥天衡關舌樞輪轂中貫以鐵樞軸南北出南以運儀象退水壺長一丈一尺四寸闊一尺九寸東高三尺二寸西高二尺五寸五分中高一尺五寸五分置樞輪下以接退水每受水一壺過水落入退水壺北下為竅水由下竅北流入昇水下壺



右鐵樞輪軸一長五尺九寸方一寸八分貫樞輪轂中南北出於轂前後相隨去樞梁閾狹鑪為兩圓項於樞梁上為鐵仰月承之使運轉安南地轂以撥天柱下輪運轉天柱一本云前後相去隨

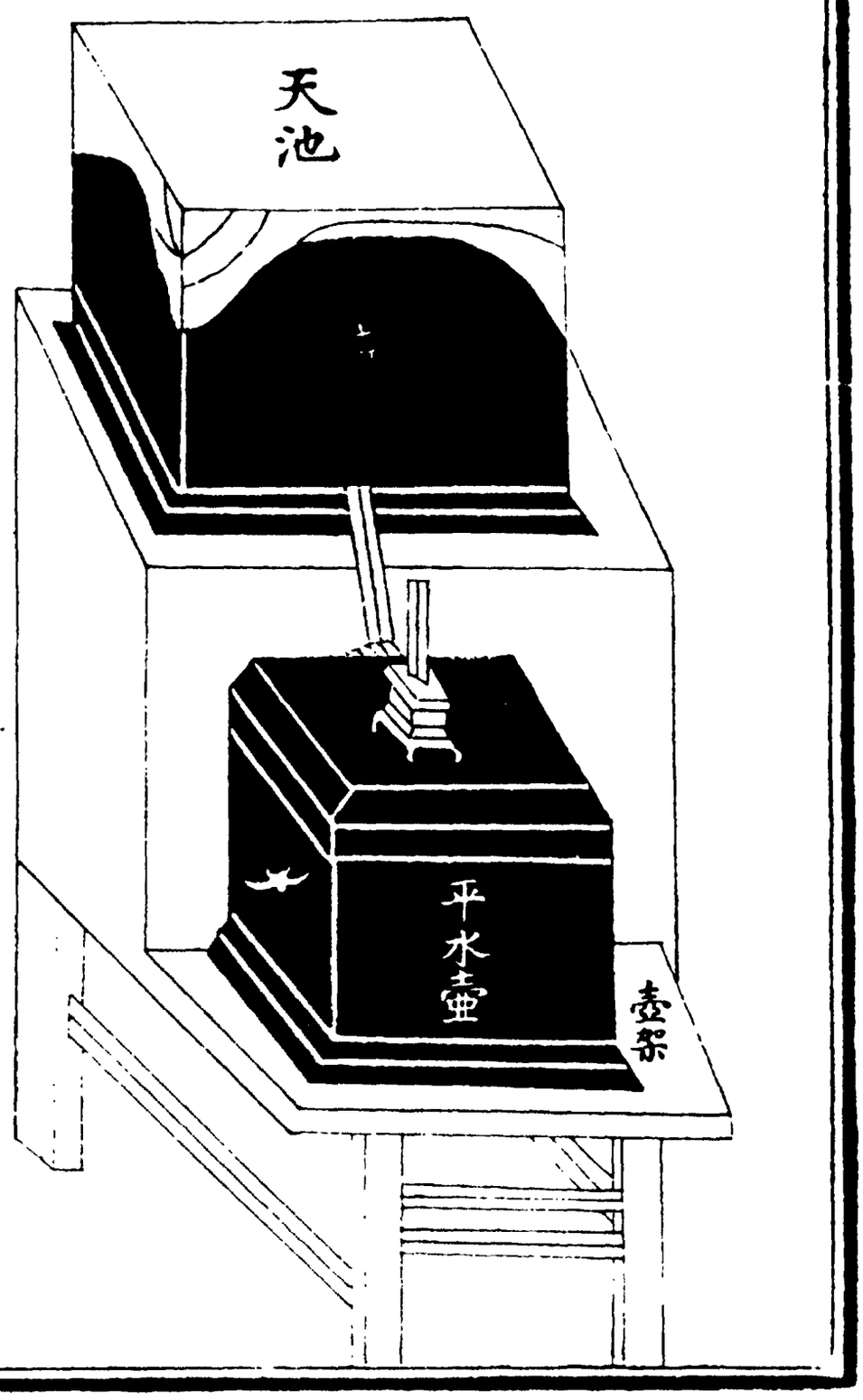
右天柱長丈九尺五寸其法以木為之上兼鰲雲中為天柱上輪以動天轂中為天柱中輪以動機輪下為天柱下輪以待樞輪地轂動作

右天轂二置於渾儀天經中以仰月承之後天轂以待天柱上輪動則前轂動前轂動則天運環動

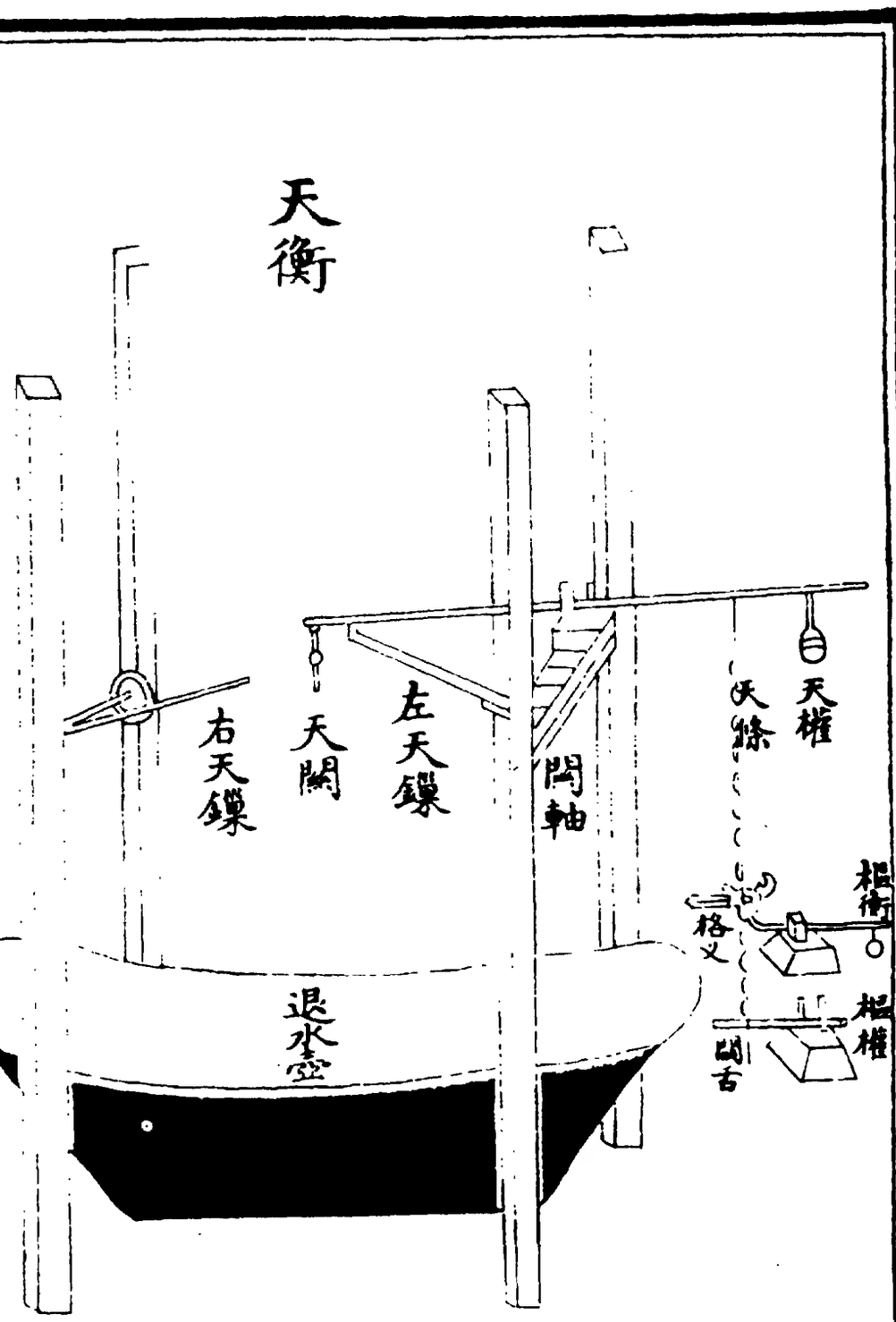
一本無天柱天轂有天梯天托

一本云仰月承之使運轉軸南安地轂以撥機輪牙距次安梯下轂以撥天梯

右天池壺一平水壺上有準水箭自河車發水入天河以注天池壺天池壺受水有多少緊慢不均故以平水壺節之即注樞輪受水壺晝夜停勻時刻自正

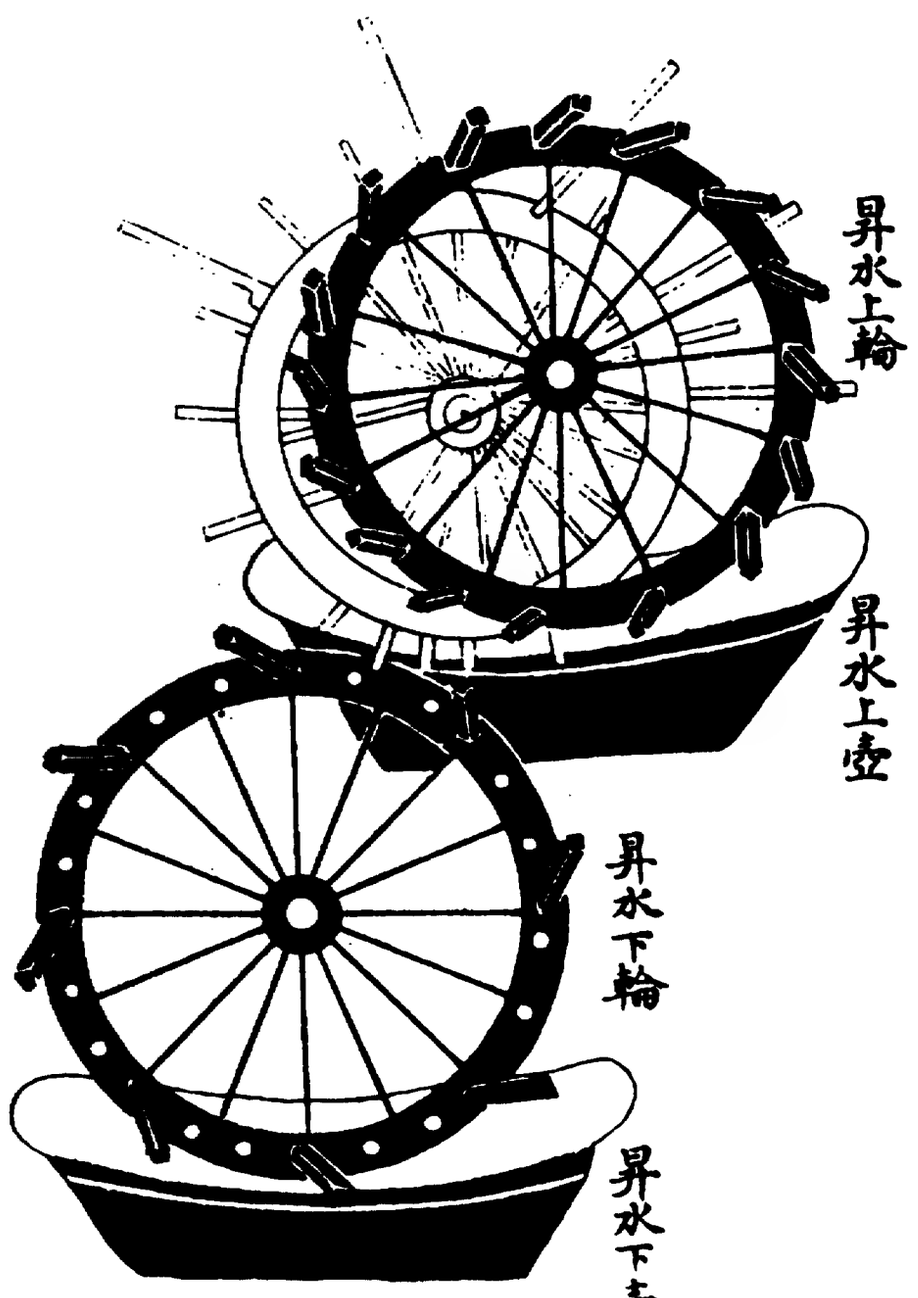


右天衡一在樞軸之上中為鐵閥軸於東天柱間橫枕上為駝峯植兩鐵頰以貫其軸常使轉動天權一掛於天衡尾天閥一掛於腦天條一長短隨框高下 即鐵觜也 天衡閥舌一末為鐵閥軸寄安於平水壺架南北枕上常使轉動首綴於天條舌動則閥起左右天鏁各一末皆為閥軸寄安左右天柱橫枕上東西相對以拒樞輪之輻樞衡樞權各一在天衡閥舌上正中為閥軸於平水壺南北橫枕上為兩頰以貫其軸常使運



動首為格义西距樞輪受水壺權隨於衡東隨水壺虛實低昂

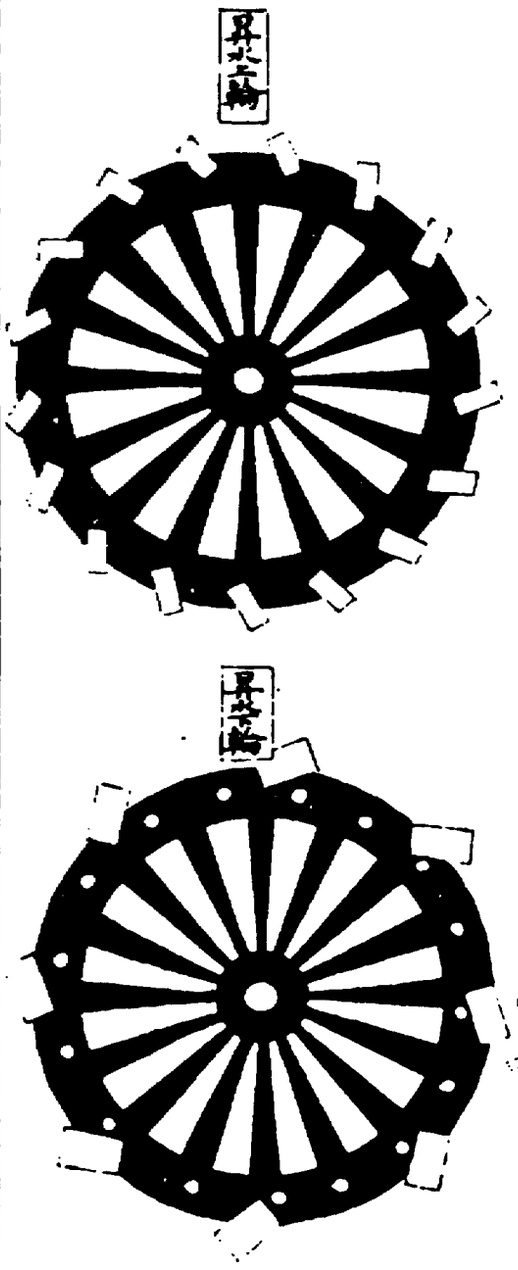
右昇水上下輪各一直徑各五尺六寸上輪與河車同貫一軸軸末南寄天梁下橫桄上正中北寄臺腹木閣橫桄上為杖手柱載之木閣高七尺一寸長七尺三寸闊二尺五寸上布板面板面南下立木柱二北寄臺桄上使人在其上運河車下輪軸末南置樞梁下橫桄正中北亦為杖手柱載之柱寄於臺後地面板上昇水上下壺各一上壺長七尺四寸闊九寸五分兩頭高二尺三寸中一尺五寸下壺長七尺二寸闊一尺六寸高二尺一寸並在二輪下以承輪天河在昇水上輪之上以

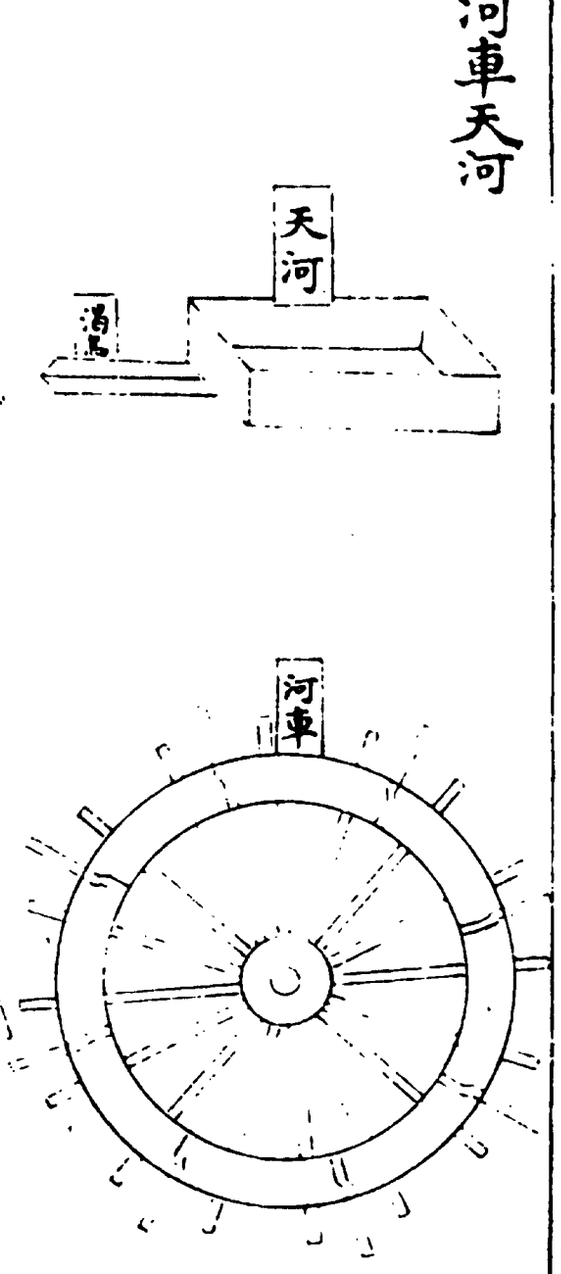


受上輪水下壺南為水竅與退水壺竅相通河車轉則昇水上下輪俱轉河車與上輪俱東向即下輪逆行西向昇水下輪發昇水下壺水右上入昇水上壺昇水上輪發昇水上壺水左入天河注入天池

河車天河

右河車一天河一河車直徑四尺八寸天河長三尺八寸闊七寸高六寸東為水竅與天池面相接河車外出十六撥牙以撥昇水下輪十六距對撥牙北安手把八以運河車二輪輞外斜安扉斗二十四上輪十六下輪八河車轉則上下輪俱帶扉斗運水入天河天河注水入天池





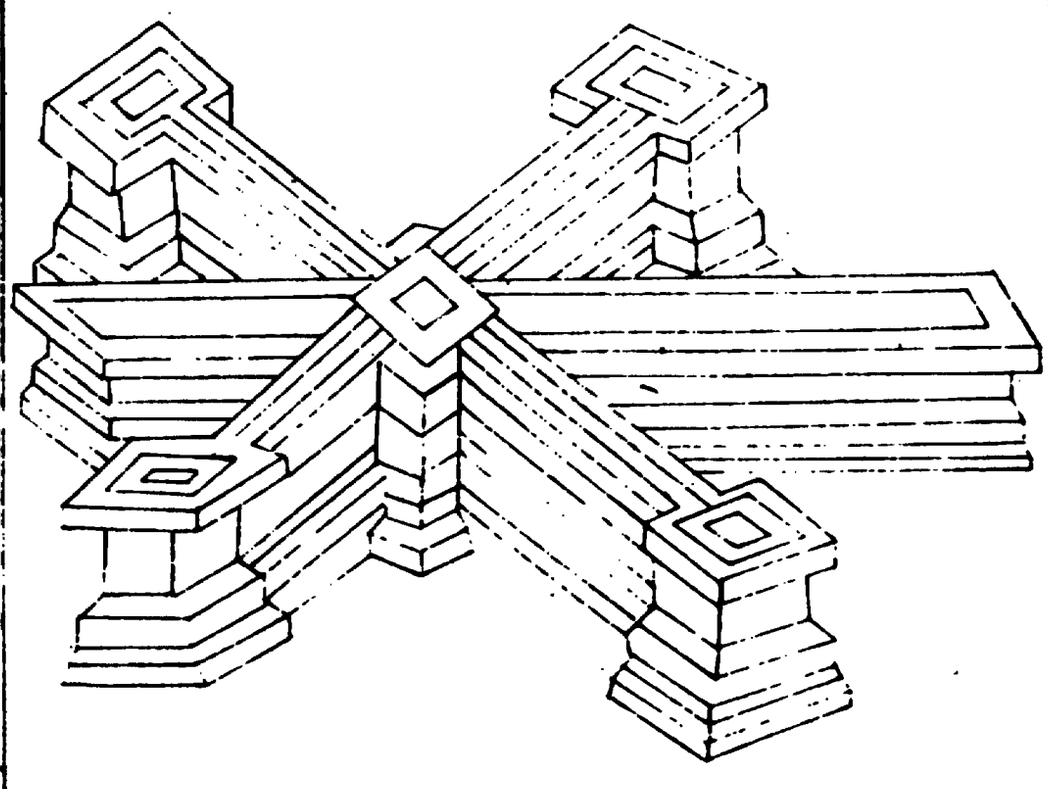
儀象運水法

水運之制始於下壺先實水於昇水下壺壺滿則撥河

車八距河車動則昇水上下輪俱動昇水下輪以八扉斗運水入昇水上輪以十六扉斗運水入天河天河東流入天池天池水南出渴烏注入平水壺由渴烏西注入樞輪受水壺受水壺之東與鐵樞衡格又相對格又以距受水壺壺虛即為格又所格所以能受水水實即格又不能勝壺故格又落格又落即壺側鐵撥擊開天衡關舌掣動天條天條動則天衡起發動天衡關左天鑰開即放樞輪一輻過一輻逼即樞軸動其樞輪所檢栝者二一以運渾儀二以動機輪所謂運渾儀者樞輪動則地轂動地轂動則天柱下輪動天柱下輪動則天轂後輪動天轂後輪動則天轂前輪動天運環動天運環動則三辰儀隨天運轉此樞輪所以運渾儀也所謂動機輪者樞輪動則地轂動地轂動則天柱下輪動天柱下輪動則天柱中輪動天柱中輪動則機輪動此樞輪所以動機輪也機輪所以檢栝者四一以天輪運渾象二以動鐘鼓輪三以動時初正司辰輪四以動報刻司辰輪五以動天輪運渾象者機輪動則天輪動天輪運渾象隨天運轉此天輪所以動渾象也所謂動鐘鼓輪者機輪動則撥右木人所執撞竿以扣鐘刻至則撥中人所執椎以擊鼓三者並在木閣第一層左右及中門內相應此機輪所以動鐘鼓輪也所謂動時初正司辰輪者機輪動則晝夜時初正司辰輪相隨而動時至則輪上木人執牌出木閣第二層門中以報初及正此機輪所以動時初正司辰輪也所謂動報刻司辰輪者機輪動則報刻司辰輪相隨而動刻至則輪上木人於木閣第三層門中出報此機輪所以動報刻司辰輪也已上樞輪一輻過則左天鑰及天關開則一受水落入退水壺一壺落則關鑰再拒次壺則激輪右回故以右天鑰拒之使不能西也每受水一壺過水落入退水壺由下竅北流入昇水下壺再動河

車運水入上水壺周而復始

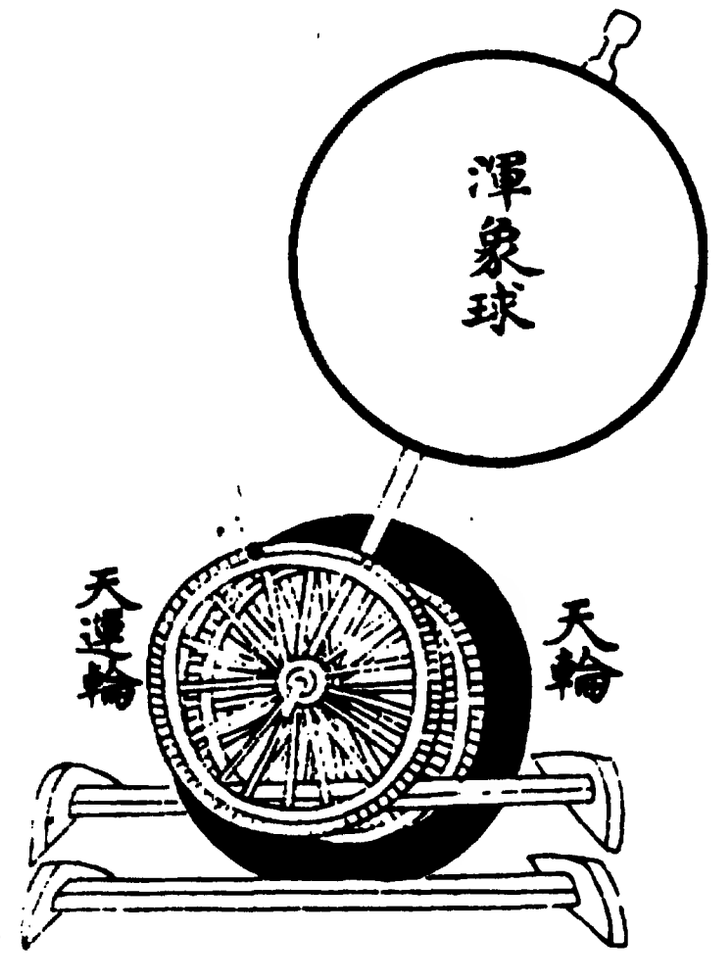
渾儀圭表



右渾儀圭表一舊法渾儀圭表各為一器故渾儀不能測晷景之長短土圭亦不能驗七政之行度今以二器合為一法其制於渾儀下安圭座面與水趺中心相結各為水溝通流以定平準圭長一丈三尺為日行晷之南北於圭面分尺寸兩旁列二十四氣自圭面上與陰緯環面與直距望筒之半為表之高表高八尺故自陰緯環面及望筒之半至蠡雲之下亦高八尺常於午正以望筒指日令景透筒竅至圭面以竅心之景指圭面

之尺寸為準望筒所以上考時刻五星留逆徐疾日道昇降黃道去極遠近圭面所以下候二十四氣晷景之長短二法相參則氣候與上象相合考正歷數免有差舛

渾象天運輪



右渾象天運輪一渾象體正圓如毬徑四尺五寸六分半上布周天三百六十五度有奇中外官星其名二百四十六其數一千二百八十一紫微垣在渾象北上規星其名三十七其數一百八十三星數一千四百六十四東西統以黃赤二道二十八舍相距於四方日月五星所行中貫以樞軸南北置之軸末貫以天運輪下與天軸及天轉牙距相銜候天輪動作則天運輪與渾象俱轉其天度星舍等及黃赤道日月五星所行周旋渾

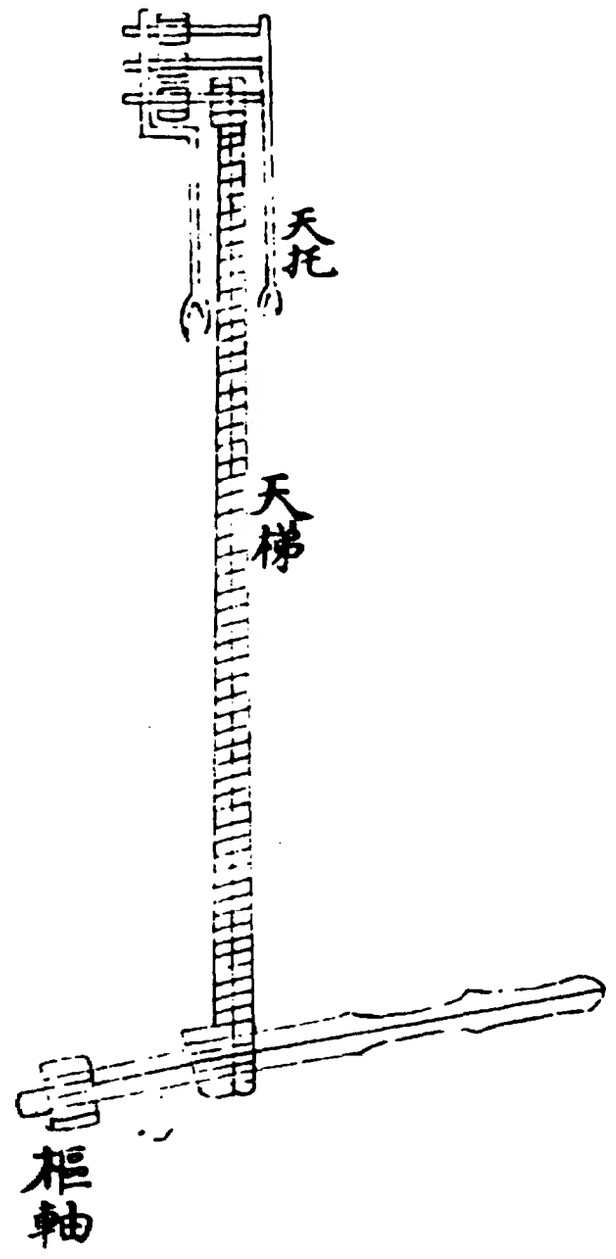
象各有名數距度 別本

鐵天軸

右鐵天軸一置於渾象木地櫃底軸兩頭安於臺中隔櫃上東西橫枕下在天輪天運輪中與兩輪撥牙相銜其天輪西向則天軸東旋天運輪西旋則渾象隨輪而轉象天西旋 別本

右天梯長一丈九尺五寸其法以鐵括聯周匝上以鼇雲中天梯上轂掛之下貫樞軸中天梯下轂每運一括則動天運環一距以轉三辰儀隨天運動 別本

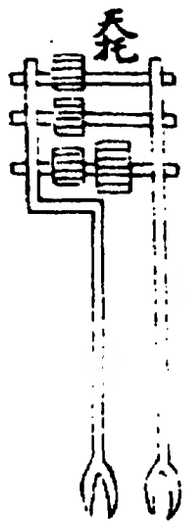
天梯



右天托二 鼇雲內各高三尺七寸下為雙叉 水跌之心下間濶三寸一分南托上四分之一為曲尺上間濶四寸五分 為曲尺故也 雙夾天梯於曲尺間對開三竅置三軸以貫四轂上曰上天轂上與渾儀天運環相距次曰中天轂與上天轂相距下曰下天轂與中天轂相距下之次曰天梯上轂在下天轂之北共貫一軸以掛天梯 別本

新儀象法要卷下

天托



總校官進士臣胡　榮
校對官中官正臣郭長發
謄錄監生臣馬嗣佺
繪圖監生臣周　濬

乾隆御覽

四庫全書薈要

子部

齊民要術
農桑輯要
五經算術
新儀象法要

61

吉林人民出版社